COMBO

Sedona

RAW FOOD DEHYDRATOR

SD-P9150

OPERATION MANUAL / MODE D'EMPLOI / BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE INSTRUCCIONES



Read Instructions Before Using / Lire attentivement les instructions avant l'utilisation / Bitte lesen Sie vor der Verwendung die Anleitung / Lea las instrucciones antes del uso

LANGUAGES

INTRODUCTION

Congratulations! You are now the proud owner of a Tribest Sedona Combo Rawfood Dehydrator. With the advanced Tribest Sedona Combo Rawfood Dehydrator, you can enjoy the benefits of efficiently and conveniently dehydrating your favorite food and vegetables, utilizing the latest in digital dehydration technology and the revolutionary Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST). From apples to zucchini, breads, to pâtés and crackers to your favorite jerky recipes, you can set the Sedona Combo to meet all your dehydrating needs.

The Tribest Sedona Combo introduces our latest innovation: the Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST). The TST allows you to easily set the Tribest Sedona Combo to start at a higher temperature, to kick-start the dehydration process. Then it automatically switches to a lower temperature to finish off the job without raising the temperature of the food above the desired level. The TST lowers the amount of time it takes to dehydrate your favorite raw recipes without all the hassle.

The Tribest Sedona Combo is the advanced solution to dehydration - offering you all the options you require to make the dehydration process as simple and as convenient as possible. With the Tribest Sedona Combo, you have the control to set the timer for up to 99 hours, or to use continuous mode for up to 150 hours of worry-free uninterrupted operation. Because the Tribest Sedona Combo utilizes two independent heating mechanisms, the heated air is evenly circulated and distributed for uniform dehydration of your foods. The Dual Fan Technology allows you to save electricity when you only want to dehydrate a smaller batch by switching off one of the independent heating mechanisms. Dehydrate up to 9 trays of fruits and vegetables or divide the machine into two 4-tray chambers for smaller batches of your favorite dehydrated recipes.

The Tribest Sedona Combo also offers you a convenient way to monitor your foods with a see through glass window at the front of the unit. As an added convenience, there are now two internal LED lights, which can be switched on to see inside the machine without disrupting the dehydration process.

Be sure to carefully unpack your Tribest Sedona Combo and check that all of the parts are included with your package. Also take the time to become familiar with the functions of the unit before you begin dehydrating foods. It is a good idea to press each button to check their functionality – making you aware of what each button controls. The included trays make your dehydration experience easier while also enhancing the versatility of the machine.

We recommend that you wash all of the trays with warm water and a mild detergent before you first use your Tribest Sedona Combo. Now you are ready to begin dehydrating with your Tribest Sedona Combo. We hope you enjoy your new dehydrator, as it helps you better preserve the nutrition of your favorite fruits and vegetables and helps you continue your journey to better health.

Please take the time to thoroughly read through the entire operation manual for proper use and care instructions. Following the instructions in this manual will ensure that your Tribest Sedona Combo Rawfood Dehydrator operates optimally for the years to come.

EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Tribest Sedona Combo in water or other liquid.
4. Only use an approved power cord included with your machine or supplied by the manufacturer.
5. Only plug the machine into an electrical outlet that has a compatible electricity rating. Failure to do so may damage the fan motor and/or heating coil and will void the warranty.
6. Never handle the plug with wet hands.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Always use the Tribest Sedona Combo on a level surface, and keep it a minimal distance of 10 cm from other appliances or furniture.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
11. Do not attempt to disassemble or modify the Tribest Sedona Combo. It may cause a fire, an electric shock, or a malfunction. Any attempt to modify the Tribest Sedona Combo will void the warranty.
12. Opening the Tribest Sedona Combo door stops the dehydrator from operating. Once the door is closed, operation will resume. If the Tribest Sedona Combo continues to operate while the door is opened, please unplug the Tribest Sedona Combo and contact the nearest Warranty Service Center.
13. Never put your fingers or other foreign objects such as spoons, knives, or any other kitchen utensils into the air vents while in operation. It may cause physical harm such as a burn, electric shock, or fire.
14. Do not move the Tribest Sedona Combo while in operation.
15. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for the nearest Warranty Service Center should your Tribest Sedona Combo malfunction or require service.
16. Use of unauthorized accessories or attachments not approved or recommended by the manufacturer may cause injuries.
17. Do not use the Tribest Sedona Combo outdoors. The Tribest Sedona Combo is intended for indoor use only.
18. Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, or come in contact with hot surfaces.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
20. Always attach the power cord to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the unit OFF and then remove the plug from the wall outlet.
21. Do not use the Tribest Sedona Combo for anything other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY TIPS

To avoid any possible damage or injury, please follow the basic safety tips:

1. Do not clean the Tribest Sedona Combo Main Body directly with water. Always use a wet towel to clean the Tribest Sedona Combo.
2. Never use the Tribest Sedona Combo in a humid room such as a bathroom. Use the Tribest Sedona Combo in a well-ventilated setting.
3. Always use a separate outlet that has a minimum of 10 amps, in other words, don't plug the Tribest Sedona Combo into an extension cord and then into an outlet.
4. Do not block the air vents while the Tribest Sedona Combo is in operation.
5. Do not expose the Tribest Sedona Combo to high temperatures over 176°F (80°C).
6. Plug in the Tribest Sedona Combo with the main switch OFF.
7. Do not attempt to dehydrate any liquids or very fine powder that will turn into dust, glass, or metal.
8. To avoid deterioration of food, do not keep the dehydrated food in the Tribest Sedona Combo for too long without the Tribest Sedona Combo operating. Remove the dehydrated food immediately after the dehydration process is over.
9. Store dehydrated foods in a proper place.
   TIP: For best results, store in a suitable airtight container.

PARTS LIST

1 Main Body
9 BPA Free Plastic Mesh Trays
1 BPA Free Plastic Closed Tray
(Compartment Divider)
1 BPA Free Debris Mat
1 Detachable Power Cord
1 Operation Manual



Main Body

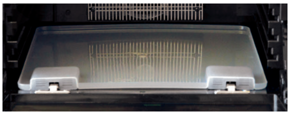
Mesh Tray



Closed Tray



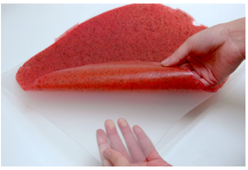
Power Cord



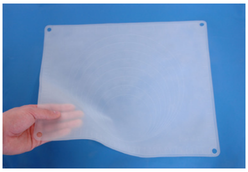
Debris Mat

NOTE: Each unit is packaged with sponge tray holders. Please make sure to remove the sponge tray holders before using the Sedona Combo. The sponge tray holders were designed to keep your trays in place during transportation. They are not intended to be used with the normal operation of the Sedona.

Optional Parts



Sedona PP (Polypropylene) Drying Sheets



Sedona Silicone Drying Sheets



Sedona Non-Stick PTFE Drying Sheets (Polytetrafluoroethylene)

SET-UP



1. **POWER** Switch turns the Tribest Sedona Combo off and on.

2. **°F/°C** button will enable you to select the temperature display mode (Fahrenheit or Celsius). **NOTE:** The default setting of Sedona Combo is in Celsius (°C). Once you set the machine to Celsius or Fahrenheit, the Sedona Combo will remember your setting even after you turn OFF the switch.

3. **TEMP** display is used for two separate functions:
   - Setting Desired Temperature- During set-up this display will be used to set the desired temperature of the drying chamber.

   NOTE: The temperature of the drying chamber is regulated by a thermal sensor. The actual temperature of the drying chamber may be affected by changes in the temperature and humidity of the inflowing air, which may result in slight temperature fluctuations.
   - Temperature Display- Displays your desired temperature setting.
     -The 2 icons on the far left in the TEMP display indicate which of the two heating mechanisms are active at any given time.
     -When the top left icon is lit, the top heating mechanism is active.
     -When the bottom left icon is lit, the lower heating mechanism is active.
     -When the two icons light up alternately, both heating mechanisms are active.
     -While the temperature displayed by the TEMP Display is set to the desired setting, the actual temperature in the drying chamber may fluctuate up to ±5°C (9°F).

4. **TIMER** display will show the total number of hours set for each desired temperature. This timer automatically counts down, showing the time remaining for dehydrating.

5. **SET** button has two functions:
   - It enables you to set the temperature and the time.
     -When initially setting the temperature, press the SET button once and the 3 digits of the TEMP window will flash.
     -When you press the SET button once more, the 2 digit TIMER window will flash.

     1) Press the SET button once – While the TEMP window flashes, set the desired temperature by using the 10 or 1 buttons to select your desired temperature.
     2) When the TEMP window displays your desired temperature, press the SET button again to finalize your temperature setting. Your desired temperature is now set up, and the TIMER window will flash.
     3) When the TIMER window flashes, set the desired hours by using the 10 or 1 buttons to select the desired time, then press the SET button to finalize your choice.

   NOTE:
   - For faster and more accurate setting of the temperature and time, the Sedona Combo has 2 separate buttons of 10 and 1. The buttons under the 10 represent increments of ten, whereas the buttons under the 1 represent increments of one.
   - You may set the dehydrating time up to 99 hours.

- The Sedona Combo has a Continuous Operation function which allows you to continuously dehydrate for more than 99 hours. To enable this function, press and hold the 10 up button until CO is displayed.
- The CO function will dehydrate for a maximum of 150 hours.
- The default setting for Fast Mode: 68°C (155°F) for 1 hour.
- The default setting for Raw Mode: 47°C (117°F) for 10 hours.
- The Sedona Combo will save your settings for next use even when you turn off the dehydrator.

6. **UP/DOWN (10,1**) buttons are for setting the temperature or the hours for the timer- one short press will change the number by 10 or 1, and when the button is pressed for more than 1 second the number will continuously change.

7. **TRAY** button is used to select which compartment will be activated, which is indicated by the lights to the right of the TRAY button.
   - When the top light is lit GREEN, the upper compartment is activated.
   - When the bottom light is lit GREEN, the lower compartment is activated.
   - When both tray lights are lit, this indicates both upper and lower compartments are activated for dehydrating. You can choose to dehydrate up to 9 trays of foods by selecting both compartments or up to 4 trays of food in either the upper half or the lower half of the unit in order to conserve energy when dehydrating smaller quantities of food.

   1) Insert the Closed Tray in the middle slot (just above the white indicators on both right and left sides, where the trays slide in and out) to divide the Sedona Combo into two 4-tray dehydrating chambers.
   2) Press the TRAY button to select which fan with heating coil will be active.
   3) Load the trays into the chosen half of Sedona according to which fan with heating mechanism is selected.

   NOTE:
   - The default setting of Sedona is whole (upper half + lower half).
   - Since the Sedona Combo is equipped with two independent fans with heating mechanisms, the Sedona Combo can be used to dehydrate food in the upper or lower half of the unit when divided.
   - The Sedona Combo will not remember your tray setting, and it will go back to whole when you turn the Sedona Combo off.
   - We recommend using the upper half only when drying up to 4 trays.

8. **MODE** button allows you to choose one of three settings. The lights to the right of the MODE button indicate which mode is activated.
   - When the top RED light is lit, only FAST mode is activated.
   - When the bottom GREEN light is lit, only RAW mode is activated.
   - When both the top RED and bottom GREEN light are lit, the Two-Stage Sequential Temperature-Timer is activated (both FAST and RAW mode are activated).

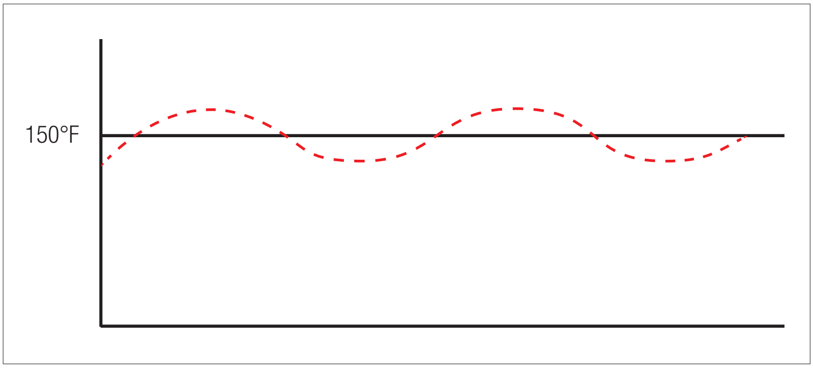
   The three settings:
   1) FAST mode: The average internal temperature levels will be maintained at the indicated temperature. As the heating element cycles on and off, internal temperature will rise and fall. The indicated temperature is the average temperature maintained by the Sedona Combo. (See chart on page 13).
   2) RAW mode: Internal temperature will never go above the indicated temperature. Indicated temperature is not the average temperature, indicated temperature is the maximum temperature that the machine will go up to. This is useful for preserving certain vital nutrients that can degrade at high temperatures. (See chart on page 13).

3) COMBO mode: Uses the Two-Stage Sequential Temperature-Timer to set the two temperature/time settings. It starts at a higher temperature for a set time (FAST mode) then automatically drops down to a lower temperature for a set amount of time.

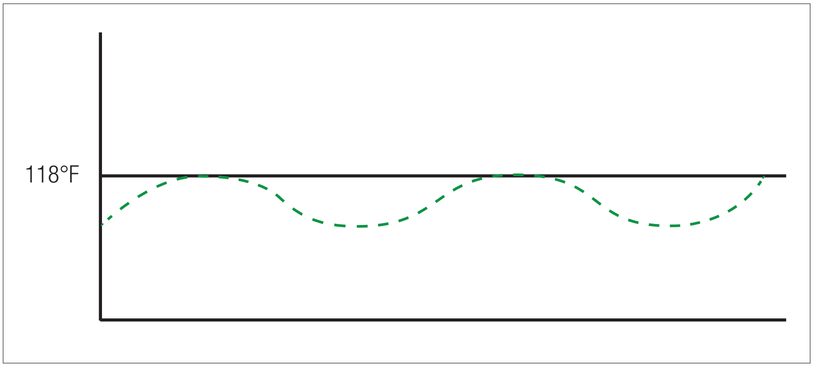
- FAST mode: The first temperature setting and is set at a higher temperature to encourage more initial dehydrating, less spoiling/fermenting of foods.
- RAW mode: The second temperature setting and is set at lower temperatures for longer times.

9. **START/PAUSE** button is to restart or pause operation.
   NOTE:
   - While the Tribest Sedona Combo is in operation, if you open the door the power supply to both the heating coil and the fan will be cut-off. The Tribest Sedona Combo will automatically restart as soon as the door is closed.
   - You will hear a buzzing sound when the buttons are pressed, when the door is opened, and when the assigned time is over.
   - To change the temperature and/or operation hours while the Sedona Combo is running, press the START/PAUSE button, then press the SET button and change the temperature and/or time. Then press START/PAUSE button to re-start the Sedona Combo.

FAST mode



RAW mode



Set Temperature — Internal Temperature

EN

OPERATING INSTRUCTIONS

For your safety and to protect your Tribest Sedona Combo, please follow the instructions below:

1. Always keep the Tribest Sedona Combo on a level surface.
   - Keep the Tribest Sedona Combo at least 10 cm away from walls, other appliances or furniture.
2. Open the door to insert trays into the Tribest Sedona Combo. Hold the tray in the horizontal position and push the tray into the proper slots.
   - Place the food evenly and neatly on each tray as close as possible (remember dehydrating removes water and/or shrinks food). For best results, cut the food into even sizes and thickness.
   - It is recommended to use separate trays for each type of food.
   - You may dehydrate up to 9 trays simultaneously.
   - For 4-5 trays of dehydrated recipes, use the upper compartment for best results. The white plastic dividers on the side of the Sedona Combo now help as a simple visual device to separate upper and lower compartments.
   - Double check whether all the trays are properly loaded.
3. Plug into an outlet that has 10-amp capacity.
4. Turn the main switch ON.
5. There are three settings to choose with the Sedona Combo:

• TWO-STAGE SEQUENTIAL TEMPERATURE-TIMER (TST) Use Only

The Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST), a two-phase combo mode that allows for both FAST mode and RAW mode to be applied sequentially. This is the default setting of the Sedona Combo when it is turned on.

1) Turn the Sedona Combo on, both the RED and GREEN lights to the right of the MODE button will be lit. (Red=FAST mode, Green=RAW mode.)
2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
3) Press the SET button to set FAST mode to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
4) Press SET again to set the desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for FAST mode.
5) Press SET again to set the desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for RAW mode.
6) Press SET again to set the desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for RAW mode.
7) Press SET to finalize settings.
8) Press the TRAY button to choose the upper, lower, or both drying compartments.
9) Press the START/PAUSE button to begin operation.

NOTE: During TST mode operation, the upper RED light blinks while the Sedona Combo first operates at the higher temperature for the set amount of time; and then, the lower GREEN light blinks, when the temperature automatically lowered to the second setting for the remaining dehydrating time.

• FAST Mode Use Only

This setting holds and maintains a higher temperature (e.g. 155°F) for faster dehydrating. The temperature in the dehydration chamber may fluctuate above and below the set temperature as the heating elements cycle on and off.

1) Set the Sedona Combo to FAST mode by pressing the MODE button once to change the default Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST) to FAST mode. (A RED light lit to the upper right of the MODE button indicates that the Sedona Combo is set at FAST mode.)

2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
3) Press the SET button to set FAST mode to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
4) Press the SET button once again to set your desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
5) Press the SET button again to finalize your settings.
6) Press the TRAY button to choose the upper, lower, or both drying compartments.
7) Press the START/PAUSE button to begin operation.

EN

- **RAW Mode Use Only**

This setting prevents the temperature of the dehydration chamber from going over the selected temperature setting. The temperature in the dehydration chamber never fluctuates above the set temperature as the heating elements cycle on and off, which prevents your food from being overheated.

1) Set the Sedona Combo to RAW mode by pressing the MODE button two times. (A GREEN light to the lower right of the MODE button will indicate that the unit is set on RAW mode.)
2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
3) Press the SET button to set RAW mode (the GREEN light is blinking) to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
4) Press the SET button to set RAW mode to your desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
5) Press the SET button to finalize your settings.
6) Press the TRAY button to choose the upper, lower, or both drying compartments.
7) Press the START/PAUSE button to begin operation.

6. Tribest Sedona Combo will automatically switch to stand-by mode after the drying time has expired. Also, a beep will sound when the drying time has expired.
7. Turn the main switch OFF after dehydration has finished.

NOTE:

- Tribest Sedona Combo is designed to evenly distribute warm air from the rear to the front of the unit. Depending on the climate and temperature of the air flowing into the unit from the rear, there may be a slight difference in temperature between the trays and inside the drying compartment.
- Because heat rises naturally, it is normal for the top trays to be exposed to more heat than the trays in the center or on the bottom. For best results, rotate the trays periodically.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the trays and drying sheets with a mild detergent under warm water after each use. **WARNING:** The trays are NOT dishwasher safe.
2. To clean the Main Body, first unplug the machine and then clean with a wet towel. Do not rinse the Sedona with water or submerge the machine in water.
3. For easier screen/tray cleaning – cover with wet paper towels and soak for a short while.
4. Make sure the trays and drying sheets are thoroughly dried before inserting them back into the machine. Keep your machine and machine parts in a safe place out of reach of children.

ABOUT DUAL FAN TECHNOLOGY

The Sedona line of dehydrators are the first to offer a total of 600 watts using two sets of 300-watt independent fans, two heating coils, and two digital thermostats grouped together to form two fan and heater sets which can be set to operate independently or simultaneously, giving you the option to dehydrate up to nine trays of your favorite dehydrated recipes at once. Because the Sedona Combo can be set using only one fan and heat set with thermometer (one fan with heating coil and digital thermometer), less energy is used when dehydrating smaller batches of your favorite recipe, overall noise is reduced during operation, and heated air is managed more accurately and distributed more evenly throughout the Sedona Combo.

Each digital thermostat within each fan with heating coil controls the current temperature of each independent fan within its own compartment. These digital thermostats are designed to improve the efficiency and overall quality of circulated air during the dehydration process.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	LIKELY CAUSE	REMEDY
Machine doesn't turn on.	• The plug is incorrectly positioned in the electrical outlet. • The machine is not switched on.	• Plug in again. • Turn the switch ON.
Display lights are not on.	• The power is not on.	• Turn the switch ON
Fan is working but there is no heat.	• Heating system is out of order.	• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Heater is working but the fan is not working.	• The fan is out of order. • Foreign material is stuck on the fan.	• Turn the machine OFF and contact the nearest service center. • Remove the foreign material.
Not dehydrating.	• Too much food on the tray. • Food is overlapped on the tray. • The fan is running slow.	• Reduce the food quantity. • Evenly spread the food in a single layer. • Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Water drops on the door.	• Too much food on the tray. • The food contains too much water.	• Reduce the food quantity. • Reduce the food quantity and increase the dehydration time.
Over heating or little heating.	• Temperature control system is not working properly.	• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Foods are not evenly dehydrated.	• The thickness of the food is not even. • There is too much food on the tray.	• Cut the food to uniform thick-ness and size. • Reduce the food on the tray. • Choose the correct tray.
Abnormal Sound from the fan.	• The fan is out of order.	• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.

TIPS FOR DEHYDRATING

When dehydrating fruits, vegetables, nuts, or spices keep these tips in mind:

- It's best to use fruits and vegetables that are in season, grown organically/locally (for more flavor, keeps prices down, availability up.)
- Use fruits or vegetables with appropriate hardness, with no soft spots that discolor during dehydrating.
- Remove unwanted parts: stalks, cores, unwanted seeds, rinds that are not wanted, or outside skins, peel if desired.
- Keep the slices the same size: this will help the dehydrating time stay the same as well.
- When using spice (e.g. BBQ or salty flavors) coat foods with something wet, sticky, or oily to help the spices/flavorings adhere to the food. Olive oil, miso, liquid marinades, or sweeteners like honey or agave work well.
- Store in airtight glass containers to keep the food dried longer.
- To re-hydrate, if you over dry, put a moist paper towel, add a lettuce leaf into the container, or lightly mist the foods with water to re-hydrate back to the desired texture.

FRUITS:
- Fruit chips are tasty and a good way to save extra produce for camping, hiking, or for later use.
- Use crisp fruits, or fruits not overly ripened for best results.
- Most fruits lose their sweetness when dehydrated-especially banana chips, so putting a desired spice (e.g. cinnamon, nutmeg, or vanilla) or sweetener (e.g. agave, stevia, or maple syrup) on top of each 'chip' can sweeten the finished food.
- Make sure to take remove cores, seeds, and other inedible parts (peels, etc.).
- When using larger pieces (e.g. a small apple, pitted fruits, or bananas) keep them the same size to keep the drying time the same.

GRAINS:
- Best to soak/sprout grains before dehydrating – two or three days is sufficient.
- Grains can be sprouted and dried back in order to make a sprouted flour.
- Savory or sweet crackers and breads can be made by combining the grains with spices, herbs, vegetables, dried fruits, or even the pulp from juices. The best part of making these foods is that you can improvise. It is not like baking, where exact measurements are necessary for success.
- Grain recipes are done best in the COMBO mode.

NUTS:
- Soak nuts initially in enough water to cover entirely, then add a splash of hydrogen peroxide into the soaking water, and rinse thoroughly after 5 minutes (this gets rid of unwanted mold.)
- Softer nuts, (e.g. cashews or pecans, hardly need any soaking) just the initial soak/rinse (as mentioned above with hydrogen peroxide) to remove unwanted molds.
- The harder nuts (e.g. almonds, brazil nuts) need to be soaked for longer (between 6 – 12 hours), after the initial soaking/rinsing.
- Drying soaked nuts keeps them fresh longer, without the enzymes that coat the nuts (that's why nuts need rinsing) that inhibit/block digestion. They can take up to 48 hours to fully dehydrate, depending on the size of the nut, the weather (more humidity takes longer), and how long the nut has soaked.
- After a nut has been soaked and dried – it can be ground into a 'flour' and used in other recipes.

EN

SEEDS:

- Soak seeds to remove the coating that protects them from automatically sprouting into a plant. If you want you can sprout some seeds (e.g. sunflower seeds)
- If you want to make a flour, soak and dry the seeds so that you can grind them.
- Soaked seeds combine well with all the foods (vegetables, fruits, nuts, or grains) in many dehydrated recipes – they act as a thickener, as well as their own lovely flavors.
- Combine to make ‘cereals’ or granolas.
- The RAW mode is fine for solo seed snacks.
- For crackers/cereals/breads use the COMBO mode.

SPICES:

- When using fresh herbs, remove the stems and stalks or anything else inedible.
- Find, create your own combinations, or look at your favorite spice bottles and use that as a guide.
- Dried spices are done best in the RAW mode.

VEGETABLES:

- Dried vegetables – carrots, corn, zucchini, mushrooms, etc, can be great foods to use for soups later in the year, when the food is out of season, or to take on camping/hiking trips.
- Cut into uniform sizes/shapes when dehydrating.
- Take off skins, seeds, and other unwanted parts before dehydrating.
- Some vegetables (e.g. onions) get more spicy/hot flavored when dehydrated and some get sweeter. Test different foods to see what happens to the foods you enjoy.
- Vegetable ‘chips’ are done best in the RAW mode.

Be your own food ‘alchemist’ and make up your own favorite recipes. Be inspired by recipes, and then create your own.

DRYING TIMES CHART

Recommended drying temperature for RAW: 118°

Vegetables			
Aparagus	5-6 hours	Onions	4-8 hours
Beans, Green or Wax	8-12 hours	Parsnips	7-11 hours
Beets	8-12 hours	Peas	4-8 hours
Broccoli	10-14 hours	Peppers / Hot Peppers	4-8 hours
Cabbage	7-11 hours	Popcorn	4-8 hours
Carrots	6-10 hours	Potatoes	6-14 hours
Celery	3-10 hours	Pumpkin	7-11 hours
Corn	6-10 hours	Summer Squash	10-14 hours
Cucumber	4-8 hours	Tomatoes	5-9 hours
Eggplant	4-8 hours	Turnips	8-12 hours
Greens	3-7 hours	Winter Squash	7-11 hours
Mushrooms	3-7 hours	Yams	7-11 hours
Okra	4-8 hours	Zucchini	7-11 hours

Fruit			
Apples	7-15 hours	Nectarines	8-16 hours
Apricots	20-28 hours	Peaches	8-16 hours
Bananas	6-10 hours	Pears	8-16 hours
Berries	10-15 hours	Persimmons	11-19 hours
Cherries	13-21 hours	Pineapple	10-18 hours
Cranberries	10-12 hours	Prune Plums	22-30 hours
Figs	22-30 hours	Rhubarb	6-10 hours
Grapes	22-30 hours	Strawberries	7-15 hours
Kiwi	7-15 hours	Watermelon	8-10 hours

Other	
Leather and Fruit Rolls	4-6 hours
Jerky	4-6 hours
Fish Jerky	12-14 hours
Herbs and Spices	2-4 hours
Nuts	10-14 hours
Recrisping	1 hour

PRODUCT INFORMATION

ITEM	Sedona Combo Rawfood Dehydrator
ITEM DESCRIPTION	9 Tray Food Dehydrator 600 Watts max. Made in Korea
SKU	SD-P9150
UNIT DIMENSIONS	17(W) x 19.7(D) x 14.6(H) in. 433(W) x 500(D) x 370(H) mm
UNIT NET WEIGHT	23.4 lbs. (10.6 kg)
TRAY SIZE	15.25(L) x 13(W) x 1(H) in.
TRAY AREA	14(L) x 11.5(W) x 9= 1449 sq. in.
SHIPPING WEIGHT	32 lbs. (14.5 kg)
SHIPPING SIZE	20.1(W) x 23.3(D) x 16.2(H) in. 510(W) x 590(D) x 410(H) mm
PACKAGING	Single Unit in a Carton
POWER RATING	AC120V, 60Hz, 600W for the USA and Canada AC230V, 50Hz, 600W for European and Asian countries
INCLUDES	9 BPA-Free Plastic Mesh Trays 1 BPA-Free Plastic Closed Tray (Compartment Divider) 1 Debris Mat 1 Detachable Power Cord 1 Operational Manual
WARRANTY	5 Years

INTRODUCTION

Félicitations ! Vous pouvez être fier d'être désormais le propriétaire d'un déshydrateur d'aliments crus Tribest Sedona Combo. Grâce au déshydrateur d'aliments crus Tribest Sedona Combo, vous pouvez profiter des avantages d'une déshydratation efficace et pratique de vos fruits et légumes préférés, en utilisant la toute dernière technologie numérique de déshydratation et le thermostat/minuterie à deux paliers révolutionnaire. Des pommes aux courgettes, des pains aux pâtés, des crackers à vos recettes de charqui préférées, vous pouvez utiliser le Sedona Combo pour tous vos besoins de déshydratation.

Le Tribest Sedona Combo introduit notre toute dernière innovation : le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers. Celui-ci vous permet de régler facilement le Tribest Sedona Combo pour qu'il démarre à une température plus élevée afin de lancer le processus de déshydratation. Puis, il passe automatiquement à une température plus basse pour finir la déshydratation sans augmenter la température de l'aliment au-delà du seuil souhaité. Le thermostat/minuterie réduit le temps nécessaire pour déshydrater vos recettes préférées à base d'aliments crus, en toute facilité.

FR

Le Tribest Sedona Combo est la solution de déshydratation la plus avancée. Elle vous offre toutes les options dont vous avez besoin pour rendre ce processus aussi simple et pratique que possible. Avec le Tribest Sedona Combo, vous avez le contrôle total sur le réglage du minuteur jusqu'à 99 heures, ou sur l'enclenchement du mode continu pour obtenir jusqu'à 150 heures de fonctionnement ininterrompu sans le moindre problème. Comme le Tribest Sedona Combo utilise deux mécanismes chauffants indépendants, l'air chaud est distribué et circule de manière régulière pour déshydrater vos aliments uniformément. La technologie à double ventilation vous permet d'économiser de l'électricité, lorsque vous voulez seulement déshydrater une fournée plus petite, en éteignant l'un des mécanismes chauffants indépendants. Déshydratez jusqu'à 9 plateaux de fruits et de légumes ou divisez la machine en deux compartiments de 4 plateaux pour obtenir de plus petites fournées de vos aliments déshydratés préférés.

Le Tribest Sedona Combo vous offre également une manière pratique de surveiller vos aliments avec sa fenêtre de visualisation en verre sur le devant de l'appareil. Pour plus de commodité, il dispose maintenant de deux lumières DEL internes qui, une fois allumées, permettent de voir à l'intérieur de l'appareil sans interrompre le processus de déshydratation.

N'oubliez pas de déballer soigneusement votre Tribest Sedona Combo et de vérifier que toutes les pièces sont incluses. Prenez également le temps de vous familiariser avec toutes les fonctions de l'appareil avant de commencer à déshydrater des aliments. Il est recommandé d'appuyer sur chaque bouton pour vérifier qu'il fonctionne et pour vous aider à découvrir ce que contrôle chaque bouton. Les plateaux inclus facilitent votre expérience de déshydratation tout en améliorant la polyvalence de la machine.

Nous vous recommandons de laver tous les plateaux à l'eau chaude avec un détergent doux avant la première utilisation du Tribest Sedona Combo. Vous êtes maintenant prêt à déshydrater avec Tribest Sedona Combo. Nous espérons que vous appréciez votre nouveau déshydrateur, qui vous aide à mieux préserver les qualités nutritives de vos fruits et légumes préférés et vous accompagne sur le chemin d'une meilleure santé.

Veuillez prendre le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi pour découvrir les instructions concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Suivez les instructions de ce manuel pour vous assurer que votre déshydrateur d'aliments Tribest Sedona Combo fonctionnera parfaitement pendant de nombreuses années.

TABLE DES MATIÈRES

FR

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de suivre des précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes :

1. Lisez la totalité des instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour prévenir des décharges électriques, n’immergez pas le cordon, les fiches ou le déshydrateur Tribest Sedona Combo dans l’eau ou tout autre liquide.
4. Utilisez uniquement le cordon électrique approuvé inclus avec votre machine ou fourni par le fabricant.
5. Branchez l’appareil uniquement à une prise électrique d’un régime nominal compatible. Faute de quoi, le moteur du ventilateur et/ou la bobine de chauffage risqueraient d’être endommagés et la garantie pourrait être annulée.
6. Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées.
7. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l’appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d’enfants.
8. Ne placez pas l’appareil sur ou à proximité d’une plaque chauffante électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
9. Utilisez toujours le déshydrateur Tribest Sedona Combo sur une surface plane et conservez-le à une distance minimale de 10 cm de tout autre appareil ou meuble.
10. Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n’utilisez pas l’appareil, et avant de la nettoyer. Laissez-le refroidir avant d’ajouter ou de retirer des pièces.
11. N’essayez pas de démonter ou de modifier le déshydrateur Tribest Sedona Combo vous-même. Vous pourriez provoquer un incendie, des décharges électriques ou un dysfonctionnement de l’appareil. Toute tentative de modification du déshydrateur Tribest Sedona Combo annulera la garantie.
12. L’ouverture de la porte du déshydrateur Tribest Sedona Combo arrête son fonctionnement. Une fois la porte refermée, le fonctionnement reprend. Si le déshydrateur Tribest Sedona Combo continue de fonctionner alors que la porte est ouverte, veuillez débrancher le déshydrateur Tribest Sedona Combo et contacter le centre de service de garantie le plus proche.
13. Ne placez JAMAIS les doigts ou tout objet, tels que des cuillères, des couteaux et autre ustensile de cuisine, dans les orifices d’aération lorsque l’appareil est en marche. Vous pourriez provoquer des dommages physiques tels que des brûlures, des décharges électriques ou un incendie.
14. Ne déplacez pas le déshydrateur Tribest Sedona Combo lorsqu’il est en marche.
15. N’utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise sont endommagés, après un dysfonctionnement de l’appareil, ou lorsqu’il est endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour connaître le centre de service de garantie le plus proche si votre déshydrateur Tribest Sedona Combone ne fonctionne pas correctement ou s’il nécessite un entretien.
16. L’utilisation d’accessoires ou d’outils qui ne sont pas approuvés ou recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
17. N’utilisez pas le Tribest Sedona Combo à l’extérieur. Il est uniquement destiné à une utilisation en ntérieur.
18. Ne laissez pas le cordon d’alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
19. Veillez à être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l’huile chaude ou d’autres liquides chauds.
20. Connectez toujours la fiche à l’appareil avant de la brancher dans la prise murale. Pour débrancher, mettez l’appareil à l’ARRÊT puis débranchez la fiche de la prise murale.
21. N’utilisez pas le déshydrateur Tribest Sedona Combo à d’autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour éviter toute possibilité de dommages ou de blessures, veuillez suivre les conseils de sécurité suivants :

1. Ne nettoyez pas la structure principale du Tribest Sedona Combo à l'eau. Utilisez toujours une serviette humide pour cela.
2. N'utilisez jamais le Tribest Sedona Combo dans une pièce humide telle qu'une salle de bain. Utilisez-le dans un environnement bien ventilé.
3. Utilisez toujours une prise séparée, d'une intensité minimale de 10 ampères. En d'autres termes, ne branchez pas le Tribest Sedona Combo à une rallonge et ensuite dans une prise.
4. Ne bloquez pas les orifices d'aération lorsque le Tribest Sedona Combo est en marche.
5. N'exposez pas le Tribest Sedona Combo à des températures élevées, supérieures à 80 °C (176 °F).
6. Branchez le Tribest Sedona Combo lorsque l'interrupteur secteur est à l'ARRÊT.
7. N'essayez pas de déshydrater des liquides ou des poudres très fines qui pourraient se transformer en poussière, verre ou métal.
8. Pour éviter la détérioration des aliments, ne conservez pas les aliments déshydratés trop longtemps dans le Tribest Sedona Combo sans qu'il fonctionne. Retirez immédiatement les aliments une fois le processus de déshydratation terminé.
9. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit adéquat.
   CONSEIL : pour de meilleurs résultats, conservez-les dans un récipient hermétique approprié.

LISTE DES PIÈCES

1 structure principale
9 plateaux de maille en plastique sans bisphénol A
1 plateau fermé en plastique sans bisphénol A (divise l'appareil en deux compartiments)
1 tapis à miettes sans bisphénol A
1 cordon d'alimentation amovible
1 mode d'emploi

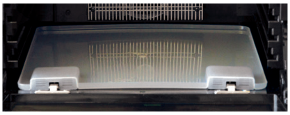


Structure principale

Plateau de maill

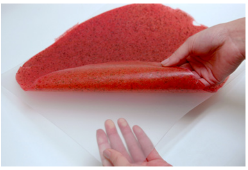

Plateau ferm

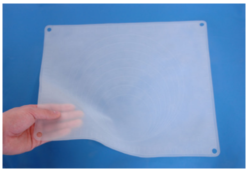

Cordon d'alimentation


Tapis à miettes

Remarque : Chaque appareil est emballé avec des supports de plateau en éponge. N'oubliez pas de retirer ces supports avant d'utiliser le Sedona. Les supports de plateau en éponge ont été conçus pour maintenir vos plateaux en place pendant le transport. Ils ne sont pas conçus pour être utilisés pendant le fonctionnement normal du Sedona.

Optional Parts


Feuilles de séchage Sedona en PP (polypropylène)


Feuilles de séchage Sedona en silicone


Feuilles de séchage antiadhésives Sedona en PTFE (polytétrafluoroéthylène)



1. **L'interrupteur POWER** allume et éteint le Tribest Sedona Combo.

2. **Le bouton °F/°C** permet de sélectionner un mode d'affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius).
   REMARQUE : par défaut, la température du Sedona Combo est définie sur Celsius (°C). Une fois que vous avez configuré la machine sur Celsius ou Fahrenheit, le Sedona Combo gardera en mémoire votre réglage, même une fois la machine mise à l'ARRÊT.
3. **L'affichage TEMP** est utilisé pour deux fonctions distinctes :
   • Réglage de la température voulue. Pendant la configuration, cet affichage est utilisé afin de régler la température choisie pour le compartiment de séchage.
   REMARQUE : la température du compartiment de séchage est régulée par un capteur thermique. La température réelle du compartiment de séchage est susceptible d'être affectée par les changements dans la température et l'humidité de l'air d'admission, qui peuvent provoquer de légères fluctuations de la température.
   • Affichage de la température. Indique le réglage de température que vous avez sélectionné
   -Les deux icônes situées à l'extrême gauche de l'affichage TEMP indiquent lequel des deux mécanismes est actif à tout moment donné.
   -Lorsque l'icône supérieure gauche est allumée, le mécanisme chauffant supérieur est actif.
   -Lorsque l'icône inférieure gauche est allumée, le mécanisme chauffant inférieur est actif.
   -Lorsque les deux icônes s'allument alternativement, les deux mécanismes chauffants sont actifs.
   REMARQUE : alors que la température indiquée par l'affichage TEMP est celle de la température voulue réglée, la température réelle, dans le compartiment de séchage, peut fluctuer jusqu'à ±5 °C (41 °F)

4. **L'affichage MINUTEUR** indique le nombre total d'heures défini pour chaque température voulue. Ce minuteur compte automatiquement à rebours, indiquant le temps de déshydratation restant.

5. **Le bouton RÉGLAGE** a deux fonctions :
   • Il permet de régler la température et le temps.
   -Lors du réglage initial de la température, appuyez une fois sur le bouton RÉGLAGE. Les 3 chiffres contenus dans l'affichage TEMP se mettent alors à clignoter.
   -Si vous appuyez une fois de plus sur le bouton RÉGLAGE, l'affichage MINUTEUR à 2 chiffres se mettra à clignoter.
   1) Appuyez une fois sur le bouton RÉGLAGE. Lorsque l'affichage TEMP clignote, configurez la température voulue en la sélectionnant à l'aide des boutons 10 ou 1.
   2) Lorsque l'affichage TEMP indique la température voulue, appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser le réglage de la température. La température que vous souhaitez est à présent configurée et la fenêtre MINUTEUR se met à clignoter.
   3) Lorsque l'affichage MINUTEUR clignote, configurez le nombre d'heures souhaitées en le sélectionnant à l'aide des boutons 10 ou 1, appuyez ensuite sur le bouton RÉGLAGE une fois que vous avez configuré le minuteur et confirmez votre choix.

FR

NOTE :

- Pour un réglage plus rapide et précis de la température et du temps, le Sedona Combo est pourvu de deux boutons séparés pour 10 et pour 1. Les boutons situés sous le chiffre 10 représentent des incréments de dix, alors que les boutons situés sous le chiffre 1 représentent des incréments de 1.
- Vous pouvez régler le temps de déshydratation jusqu'à 99 heures.
- Le Sedona Combo dispose d'une fonction Fonctionnement continu (CO, Continuous Operation), qui vous permet de déshydrater en continu pendant plus de 99 heures. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton 10 au niveau de la flèche vers le haut et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que CO s'affiche.
- La fonction CO déshydrate pendant un maximum de 150 heures.
- Réglage par défaut pour le mode Rapide : 68 °C (155 °F) pendant 1 heure.
- Réglage par défaut pour le mode Cru : 47 °C (117 °F) pendant 10 heures.
- Le Sedona Combo enregistre vos réglages pour la prochaine utilisation, même lorsque le déshydrateur a été mis à l'arrêt.

6. **Les boutons HAUT/BAS** (10,1) permettent de régler la température ou le nombre d'heures pour le minuteur. Une brève pression change le nombre par incréments de 10 ou de 1 ; lorsque le bouton est enfoncé pendant plus d'une seconde, le nombre change continuellement.

7. **Le bouton PLATEAU** permet de sélectionner les compartiments qui seront activés. Ils sont indiqués par les voyants situés à droite du bouton PLATEAU.
   - Lorsque le voyant supérieur est allumé en VERT, le compartiment supérieur est activé.
   - Lorsque le voyant inférieur est allumé en VERT, le compartiment inférieur est activé.
   - Lorsque les deux voyants de plateaux sont allumés, les compartiments supérieur et inférieur sont activés pour la déshydratation. Vous pouvez choisir de déshydrater jusqu'à 9 plateaux d'aliments en sélectionnant les deux compartiments ou jusqu'à 4 plateaux d'aliments dans la moitié supérieure ou inférieure de l'appareil afin d'économiser l'électricité lors de la déshydratation de plus petites quantités d'aliments.

   1) Insérez le plateau fermé dans la fente centrale (juste au-dessus des indicateurs blancs situés sur les côtés droit et gauche, à l'endroit où les plateaux sont insérés et retirés) pour diviser le Sedona Combo en deux compartiments de déshydratation de 4 plateaux.
   2) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour sélectionner le ventilateur à bobine de chauffage qui sera actif.
   3) Installez les plateaux dans la moitié du Sedona que vous avez choisie en fonction du ventilateur à mécanisme chauffant sélectionné.

   REMARQUE:

   - Par défaut, le Sedona Combo est configuré pour un fonctionnement total (moitiés supérieure + inférieure).
   - Dans la mesure où le Sedona Combo est pourvu de deux ventilateurs indépendants avec mécanismes chauffants, il est possible de l'utiliser pour déshydrater des aliments dans la moitié supérieure ou inférieure de l'appareil de façon indépendante lorsque le compartiment est divisé en deux.
   - Le Sedona Combo ne garde pas en mémoire votre réglage de plateaux et retourne au fonctionnement total après avoir été mis à l'arrêt.
   - Nous vous recommandons d'utiliser la moitié supérieure lorsque vous déshydratez un maximum de 4 plateaux.

8. **Le bouton MODE** vous permet de choisir parmi trois réglages. Les voyants situés à droite du bouton MODE indiquent le mode qui est activé.
   - Lorsque le voyant supérieur ROUGE est allumé, seul le mode RAPIDE est activé.
   - Lorsque le voyant inférieur VERT est allumé, seul le mode CRU est activé.
   - Lorsque les voyants ROUGE et VERT sont allumés, le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers est activé (les modes RAPIDE et CRU sont activés).

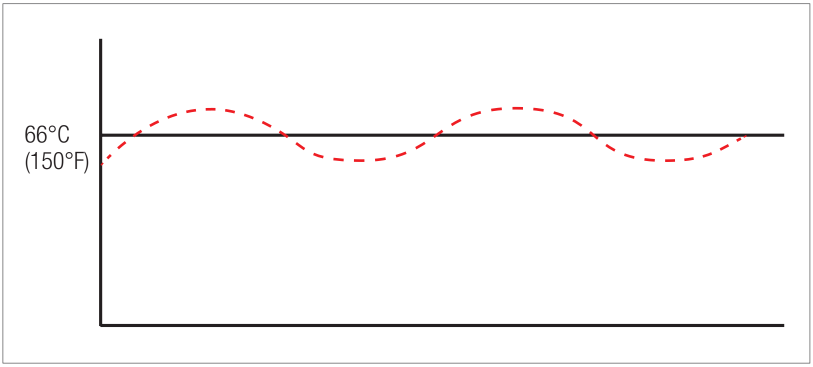
   Trois réglages sont proposés :

   1) Mode RAPIDE : les niveaux de température interne moyens sont maintenus à la température indiquée. Comme l'élément chauffant s'allume et s'éteint par cycles, la température interne augmente et baisse. La température indiquée est la température moyenne maintenue par le Sedona Combo. (Consultez le graphique à la page 32.)
   2) Mode CRU : la température interne ne dépasse pas la température indiquée. La température indiquée n'est pas la température moyenne : il s'agit de la température maximale qu'atteindra la machine. Cela est utile pour préserver certaines substances nutritives vitales qui peuvent se dégrader à des températures élevées. (Consultez le graphique à la page 32.)
   3) Mode Combiné : utilise le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers pour définir les deux réglages température/temps. Ce mode démarre à une température plus élevée pendant un temps défini (mode RAPIDE), puis descend automatiquement à une température plus basse pendant un temps également défini.
      - Mode RAPIDE : premier réglage de la température. Il est défini à une température plus élevée afin de favoriser une déshydratation initiale plus rapide, de réduire la dégradation et la fermentation des aliments.
      - Mode CRU : deuxième réglage de la température. Il est fixé à une température plus basse pendant un temps plus long.

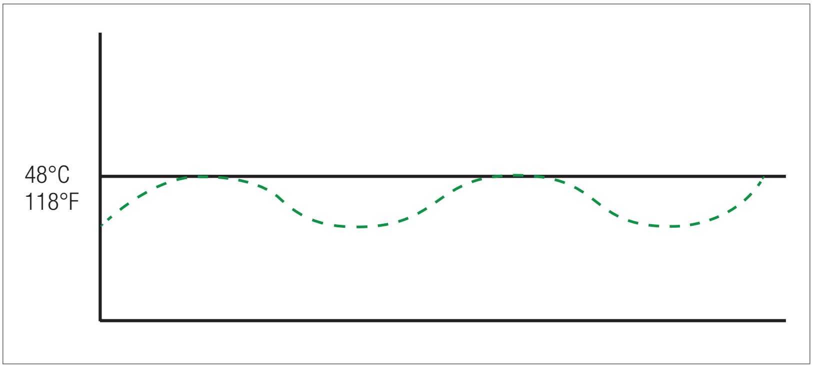
9. **Le bouton DÉMARRER/PAUSE** permet de redémarrer ou d'interrompre temporairement le fonctionnement.

   REMARQUE:
   - Si vous ouvrez la porte pendant que le Tribest Sedona Combo fonctionne, l'alimentation électrique de la bobine de chauffage et du ventilateur est coupée. Le Tribest Sedona Combo redémarre automatiquement dès que la porte est refermée.
   - Un signal sonore retentit lorsque les boutons sont actionnés, lorsque la porte est ouverte et lorsque le temps imparti est écoulé.
   - Pour changer la température et/ou le temps de fonctionnement lorsque le Sedona Combo est en marche, appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE, puis sur le bouton RÉGLAGE et modifiez la température et/ou le temps. Appuyez ensuite sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour redémarrer le Sedona Combo.

MODE RAPIDE



MODE CRU



Température réglée   Température interne

MODE D’EMPLOI

Pour votre sécurité et pour protéger votre Tribest Sedona Combo, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Conservez toujours le Tribest Sedona Combo sur une surface plane.
   - Conservez le Tribest Sedona Combo à une distance minimale de 10 cm des murs, des appareils électroménagers ou des meubles.
2. Ouvrez la porte pour insérer les plateaux dans le Tribest Sedona Combo. Maintenez le plateau en position horizontale et poussez le plateau dans les fentes appropriées.
   - Placez les aliments uniformément et soigneusement sur chaque plateau, aussi près que possible les uns des autres (n’oubliez pas que la déshydratation élimine l’eau et/ou rétrécit les aliments). Pour de meilleurs résultats, coupez les aliments en tailles et épaisseurs régulières.
   - Il est recommandé d’utiliser des plateaux séparés pour chaque type d’aliment.
   - Vous pouvez déshydrater jusqu’à 9 plateaux simultanément.
   - Pour les recettes de déshydratation nécessitant 4-5 plateaux, utilisez le compartiment supérieur pour obtenir de meilleurs résultats. Les séparateurs en plastique blanc situés sur le côté du Sedona Combo servent désormais de dispositif visuel simple pour séparer les compartiments supérieur et inférieur.
   - Vérifiez bien que tous les plateaux sont installés correctement.
3. Branchez l’appareil à une prise ayant une capacité de 10 ampères.
4. Positionnez l’interrupteur secteur sur MARCHE.
5. Le Sedona Combo offre le choix entre trois réglages :

- **Utilisation du THERMOSTAT/MINUTERIE SÉQUENTIEL À DEUX PALIERS uniquement**

Le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers est un mode COMBINÉ à deux étapes, qui permet d’appliquer successivement le mode RAPIDE, puis le mode CRU. Il s’agit du réglage par défaut du Sedona Combo lorsqu’il est allumé.

1) Mettez le Sedona Combo en marche, les deux voyants ROUGE et VERT situés à droite du bouton MODE s’allument (ROUGE = mode RAPIDE, VERT = mode CRU).
2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.
3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode RAPIDE à la température voulue à l’aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
4) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler le temps souhaité pour le mode RAPIDE à l’aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
5) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler la température voulue pour le mode CRU à l’aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
6) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler le temps souhaité pour le mode CRU à l’aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
7) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser les réglages.
8) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
9) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

REMARQUE: en mode Thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers, le voyant supérieur rouge clignote lorsque le Sedona Combo fonctionne d’abord à la température la plus élevée pendant le temps défini ;ensuite, le voyant inférieur vert clignote lorsque la température est abaissée automatiquement pour atteindre celle du deuxième réglage, pendant le temps de déshydratation restant.

•Utilisation du mode RAPIDE uniquement

Ce réglage maintient une température moyenne élevée (p. ex. 68 °C/155 °F) pour une déshydratation plus rapide. Dans le compartiment de déshydratation, la température peut fluctuer au-dessus et au-dessous de la température configurée, car les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par cycles.

1) Réglez le Sedona Combo sur le mode RAPIDE en appuyant une fois sur le bouton MODE pour passer du mode par défaut Thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers au mode RAPIDE. (Le voyant ROUGE allumé en haut à droite du bouton MODE indique que le Sedona Combo est réglé sur le mode RAPIDE.)
2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.
3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode RAPIDE à la température voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
4) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE pour régler le temps souhaité à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
5) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.
6) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
7) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

• Utilisation du mode CRU uniquement

Ce réglage empêche la température du compartiment de déshydratation de dépasser le réglage de température sélectionné. La température ne varie jamais au-dessus de la température réglée, car les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par cycles, empêchant ainsi les aliments d'être surchauffés.

1) Réglez le Sedona Combo sur le mode CRU en appuyant deux fois sur le bouton MODE. (Le voyant VERT allumé en bas à droite du bouton MODE indique que l'appareil est réglé sur le mode CRU.)
2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.
3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode CRU (le voyant VERT clignote) à la température voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
4) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode CRU au temps souhaité à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
5) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.
6) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
7) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

6. Le Tribest Sedona Combo passe automatiquement en mode de veille une fois le temps de séchage arrivé à expiration. De plus, un signal sonore retentit lorsque le temps de séchage est arrivé à expiration.
7. Placez l'interrupteur secteur sur la position ARRÊT après la fin de la déshydratation.

   NOTE:

   - Le Tribest Sedona Combo est conçu pour répartir uniformément l'air chaud, et ce, de l'arrière vers l'avant de l'appareil. Selon le climat et la température de l'air entrant dans l'appareil depuis sa partie arrière, il peut exister une légère différence de température entre les plateaux situés à l'intérieur du compartiment de séchage.
   - Comme la chaleur monte naturellement, il est normal que les plateaux placés en haut soient exposés à une plus forte chaleur que ceux placés au centre ou en bas. Pour obtenir de meilleurs résultats, changez régulièrement les plateaux de place.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après chaque utilisation, nettoyez les plateaux et les feuilles de séchage à l'eau chaude et avec un détergent doux.
   AVERTISSEMENT : Les plateaux ne peuvent PAS être lavés au lave-vaisselle.
2. Pour nettoyer la structure principale, débranchez d'abord la machine, puis essuyez-la à l'aide d'un torchon humide. Ne rincez pas le Sedona à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
3. Pour un nettoyage plus facile du plateau/tamis, recouvrez-le avec du papier absorbant humide ou laissez-le tremper pendant une courte durée.
4. Assurez-vous que les plateaux et les feuilles de plateau sont soigneusement séchés avant de les réinstaller dans la machine. Conservez votre machine et ses pièces dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

FR

À PROPOS DE LA TECHNOLOGIE DOUBLE VENTILATION

La gamme de déshydrateurs Sedona est la première à proposer une puissance totale de 600 watts, grâce à deux ensembles de ventilateurs indépendants de 300 watts, deux bobines de chauffage et deux thermostats numériques, regroupés pour former deux ensembles de ventilateurs et chauffages qui peuvent être réglés de façon à fonctionner indépendamment ou simultanément. Il vous est donc possible de déshydrater en même temps jusqu'à neuf plateaux de vos aliments déshydratés préférés. Parce que le Sedona Combo peut être configuré pour n'utiliser qu'un ensemble de ventilateur et chauffage avec thermomètre (un ventilateur avec bobine de chauffage et thermomètre numérique), la déshydratation de fournées plus petites de votre recette préférée permet de consommer moins d'électricité, le bruit global est réduit au cours du fonctionnement et l'air chauffé est géré avec plus de précision et réparti plus uniformément dans le Sedona Combo.

Chaque thermostat numérique, à l'intérieur de chaque ventilateur avec bobine de chauffage, contrôle la température actuelle de chaque ventilateur indépendant à l'intérieur de son propre compartiment. Ces thermostats numériques sont conçus pour améliorer l'efficacité et la qualité globale de l'air circulant pendant le processus de déshydratation.

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause probable	Solution
La machine ne se met pas en marche.	• La fiche n'est pas positionnée correctement dans la prise électrique • la machine n'est pas en marche	• Rebranchez-la. • Positionnez l'interrupteur sur marche.
L'éclairage de l'affichage ne s'allume pas.	• L'appareil n'est pas sous tension.	• Positionnez l'interrupteur sur marche.
Le ventilateur fonctionne, mais aucune chaleur n'est produite.	• Le système de chauffage est hors service.	• Mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche.
Le chauffage fonctionne, mais le ventilateur ne fonctionne pas.	• Le ventilateur est hors service. • Des corps étrangers sont bloqués sur le ventilateur.	• Mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche. • Retirez les matériaux étrangers.
Aucune déshydratation ne se produit.	• Trop d'aliments sur le plateau. • Les aliments se chevauchent sur le plateau. • Le ventilateur tourne lentement.	• Réduisez la quantité d'aliments. • Répartissez uniformément les aliments en une seule couche. • Mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche.
De l'eau tombe sur la porte.	• Trop d'aliments sur le plateau. • Les aliments contiennent trop d'eau.	• Réduisez la quantité d'aliments. • Réduisez la quantité d'aliments et augmentez la durée de déshydratation.
Surchauffe ou chauffage insuffisant.	• Le système de contrôle de la température ne fonctionne pas correctement.	• Mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche.
Les aliments ne sont pas déshydratés uniformément.	• L'épaisseur des aliments n'est pas uniforme. • Trop d'aliments sur le plateau.	• Coupez les aliments de façon à ce qu'ils soient d'une épaisseur et d'une taille uniformes. • Réduisez la quantité d'aliments sur le plateau. • Choisissez le plateau adéquat.
Bruit anormal provenant du ventilateur.	• Le ventilateur est hors service.	• Mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche.

CONSEILS POUR DÉSHYDRATER

Lorsque vous déshydratez des fruits, légumes, noix ou épices, gardez ces conseils à l'esprit :

- Il est préférable d'utiliser des fruits et légumes de saison, provenant de cultures biologiques/locales (pour plus de goût, maintient les prix bas, la disponibilité élevée).
- Utilisez des fruits ou légumes d'une fermeté appropriée, sans parties molles qui se décolorent au cours de la déshydratation.
- Retirez les parties non désirées : tiges, noyaux, graines et écorces indésirables, ou peaux externes pelées si vous le souhaitez.
- Coupez en tranches de taille uniforme : cela permettra que le temps de déshydratation reste tout aussi uniforme.
- Lorsque vous épicez les aliments (p. ex. des assaisonnements salés ou barbecue), recouvrez-les d'un produit humide, collant ou gras pour que les épices/assaisonnements adhèrent mieux aux aliments/croustilles. L'huile d'olive, le miso, les marinades liquides ou les produits sucrants comme le miel ou l'agave sont très efficaces.
- Stockez les aliments séchés dans des récipients en verre pour les conserver plus longtemps.
- Pour réhydrater des aliments trop séchés, placez un papier absorbant humide et ajoutez une feuille de laitue dans le récipient ou brumisez légèrement les aliments avec de l'eau pour les réhydrater et ainsi, atteindre la texture désirée.

FRUITS :

- Les chips de fruits sont savoureuses et représentent une bonne façon de conserver des produits excédentaires pour le camping, la randonnée ou une utilisation ultérieure.
- Utilisez des fruits croquants ou pas trop mûrs pour obtenir de meilleurs résultats.
- La plupart des fruits perdent leur goût sucré lorsqu'ils sont déshydratés, surtout les bananes. Alors, vous pouvez rendre l'aliment fini plus sucré en ajoutant l'épice (p. ex. la cannelle, la noix de muscade ou la vanille) ou le produit sucrant (p. ex. l'agave, la stévia ou le sirop d'érable) souhaité sur chaque « chip ».
- Assurez-vous de retirer les noyaux, graines et toute autre partie non comestible (peaux, etc.) –
- Lorsque vous utilisez des morceaux plus gros (p. ex. une petite pomme, des fruits dénoyautés ou des bananes), coupez-les de taille uniforme pour que le temps de séchage reste uniforme.

GRAINS :

- Il est préférable de faire tremper/germer les grains avant déshydratation ; deux ou trois jours suffisent.
- Il est possible de faire germer et « re-sécher » les grains pour en faire de la farine de grains germés.
- Des biscuits et des pains sucrés ou salés peuvent être préparés en associant les grains aux épices, herbes, légumes, fruits secs ou même à la pulpe de jus. Ce qu'il y a de mieux dans la préparation de ces aliments, c'est que vous pouvez improviser. Ce n'est pas comme la cuisson au four, où les mesures exactes sont nécessaires pour réussir.
- Les recettes à base de grains sont mieux déshydratées en mode COMBINÉ.

NOIX :

- Faites d'abord tremper les noix dans suffisamment d'eau pour les recouvrir totalement, puis ajoutez quelques gouttes de peroxyde d'hydrogène dans l'eau de trempage et rincez soigneusement après 5 minutes (cela les débarrasse des moisissures indésirables).
- Pour les noix plus tendres (p. ex. les noix de cajou ou de pécan, qui ont à peine besoin d'être trempés), seul le premier trempage/rinçage (comme indiqué ci-dessus avec le peroxyde d'hydrogène) est nécessaire pour enlever les moisissures indésirables.
- Les noix plus dures (p. ex. les amandes, les noix du Brésil) ont besoin d'un trempage plus long (entre 6 et 12 heures), après le premier trempage/rinçage.

FR

- Sécher des noix trempées permet de les conserver fraîches plus longtemps, sans les enzymes qui enveloppent les noix (c'est pourquoi il est nécessaire de rincer les noix) qui inhibent/bloquent la digestion. La déshydratation complète peut prendre jusqu'à 48 heures selon la taille de la noix, la météo (plus d'humidité nécessite plus de temps) et la durée de trempage de la noix.
- Après avoir fait tremper et séché une noix, elle peut être moulue en « farine » et utilisée dans d'autres recettes.

GRAINES :
- Faites tremper les graines pour retirer l'enveloppe qui les empêche de germer automatiquement jusqu'à devenir une plante. Si vous le voulez, vous pouvez faire germer certaines graines (p. ex. les graines de tournesol)
- Si vous voulez préparer une farine, faites tremper puis sécher les graines afin de pouvoir les moudre.
- Les graines trempées se mélangent bien avec tous les aliments (légumes, fruits, noix, grains) dans de nombreuses recettes de déshydratation. Elles agissent comme un agent épaississant, en plus d'ajouter leurs propres saveurs agréables.
- Mélangées pour préparer des « céréales » ou du muesli.
- Le mode CRU est indiqué pour les en-cas à base de graines uniquement.
- Pour les biscuits/céréales/pains : utilisez le mode COMBINÉ.

ÉPICES :
- Lorsque vous utilisez des herbes fraîches, coupez les tiges et retirez tout ce qui n'est pas comestible.
- Découvrez, créez vos propres mélanges, ou jetez un œil sur les flacons de vos épices préférées et utilisez-les comme guide.
- Les épices séchées sont mieux préparées en mode CRU.

LÉGUMES :
- Les légumes secs (carottes, maïs, courgettes, champignons, etc.) peuvent être de bons aliments à utiliser pour les soupes plus tard dans l'année, au moment où ils sont hors saison, ou à emporter en camping/randonnées.
- Coupez en morceaux de taille uniforme lorsque vous les déshydratez.
- Retirez les peaux, les graines et toute autre partie indésirable avant la déshydratation.
- Certains légumes (p. ex. les oignons) prennent un goût plus épicé/fort lorsqu'ils sont déshydratés et d'autres, un goût plus sucré. Testez différents aliments pour observer ce qui se passe avec ceux que vous appréciez.
- Les « chips » de légumes sont mieux préparées en mode CRU.

Soyez « l'alchimiste » de votre propre nourriture et inventez vos propres recettes préférées. Laissez-vous inspirer par les recettes et ensuite, créez les vôtres.

TABLEAU DES DURÉES DE DÉSHYDRATATION

Température de séchage recommandée pour le mode CRU : 118 °F (45 °C)

Légumes			
Asperges	5-6 heures	Oignons	4-8 heures
Haricots verts, ou beurre	8-12 heures	Panais	7-11 heures
Betteraves	8-12 heures	Pois	4-8 heures
Brocoli	10-14 heures	Poivrons/ Piments	4-8 heures
Choux	7-11 heures	Maïs soufflé	4-8 heures
Carottes	6-10 heures	Pommes de terre	6-14 heures
Céleri	3-10 heures	Citrouille	7-11 heures
Maïs	6-10 heures	Courge d'été	10-14 heures
Concombre	4-8 heures	Tomates	5-9 heures
Aubergine	4-8 heures	Navets	8-12 heures
Légumes verts	3-7 heures	Courge d'hiver	7-11 heures
Champignons	3-7 heures	Ignames	7-11 heures
Gombos	4-8 heures	Courgettes	7-11 heures

Fruits			
Pommes	7-15 heures	Nectarines	8-16 heures
Abricots	20-28 heures	Pêches	8-16 heures
Bananes	6-10 heures	Poires	8-16 heures
Baies	10-15 heures	Kakis	11-19 heures
Cerises	13-21 heures	Ananas	10-18 heures
Airelles	10-12 heures	Prunes à pruneau	22-30 heures
Figues	22-30 heures	Rhubarbe	6-10 heures
Raisin	22-30 heures	Fraises	7-15 heures
Kiwi	7-15 heures	Pastèque	8-10 heures

Autres	
Pâte et roulé au fruit	4-6 heures
Charqui	4-6 heures
Charqui de poisson	12-14 heures
Herbes et épices	2-4 heures
Noix	10-14 heures
Redonner du croustillant	1 heures

INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT

Article	Déshydrateur d'aliments crus Sedona Combo
Description de l'article	Déshydrateur d'aliment à 9 plateaux 600 watts max. Fabriqué en Corée
N° de réf :	SD-P9150
Dimensions de l'appareil	433(L) x 500(P) x 370(H) mm 17(L) x 19,7(P) x 14,6(H) po
Poids net de l'appareil	10,6 kg (23,4 livres)
Taille du plateau	387(L) x 330(l) x 25(H) mm (15,25(L) x 13(l) x 1(H) po)
Surface totale de plateau	35,5(L) x 29,2(l) x 22,8 = 9 348 cm² (14(L) x 11.5(W) x 9= 1 449 po²)
Poids du colis	14,5 kg (32 livres)
Taille du colis	510(L) x 590(P) x 410(H) mm 20,1(L) x 23,3(P) x 16,2(H) po
Conditionnement	Un appareil par carton
Puissance nominale	120 V c.a., 60 Hz, 600 W pour les États-Unis et le Canada 230 V c.a., 50 Hz, 600 W pour les pays européens et asi- atiques
Inclus	9 plateaux perforés en plastique sans bisphénol A 1 plateau fermé en plastique sans bisphénol (divise l'appareil en compartiments) 1 tapis à miettes 1 cordon d'alimentation amovible 1 mode d'emploi
Garantie	Cinq (5) ans

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines Sedona Combo Rohkost-Dörrautomaten von Tribest. Dank der neuesten Digitaltechnik und dem revolutionären Konzept des zweistufigen Temperaturreglers mit Zeitschaltuhr können Sie mit dem Sedona Combo Rohkost-Dörrautomaten von Tribest Ihr Lieblingsobst und Lieblingsgemüse effizient und ganz nach Ihren Wünschen dörren. Von Äpfeln und Zucchini bis hin zu Broten, Pasteten und Kräckern und Ihren liebsten Dörrfleisch-Rezepten – der Sedona trocknet alles nach Ihrem Geschmack.

Der Sedona Combo von Tribest jetzt mit einer innovativen Neuheit: einem zweistufigen sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr. Anhand des zweistufigen sequenziellen Temperaturreglers mit Zeitschaltuhr lässt sich das Sedona Combo-Dörrgerät so einstellen, dass der Dörrvorgang mit einer höheren Temperatur beginnt. und dann automatisch in den niedrigeren Temperaturbereich umschaltet, ohne die ideale Temperaturstufe für die Lebensmittel zu überschreiten. Auf diese Weise kann die für das Trocknen ihrer Lieblingsrohkostrezepte auf einfache Weise verkürzt werden.

Der Tribest Sedona Combo ist ein moderner Dörrautomat, der den Dörrvorgang dank verschiedener Einstellmöglichkeiten so einfach und praktisch wie möglich macht. Die Zeitregler/Zeitschaltuhr-Kombination des Tribest Sedona Combo gibt Ihnen komplette Kontrolle in die Hand. Sie lässt sich auf bis zu 99 Stunden oder auf Dauerbetrieb einstellen für bis zu 150 Stunden sorglosen Betrieb. Der Tribest Sedona Combo nutzt zwei getrennt voneinander arbeitende Heizelemente. So wird die warme Luft einheitlich umgewälzt und verteilt und Ihre Lebensmittel werden gleichmäßig gedörrt. Die Doppelgebläsetechnik ist beim Dörren kleinerer Mengen von großem Vorteil, da jeweils ein Heizelement ausgeschaltet und somit Strom gespart werden kann. Sie können Obst und Gemüse auf bis zu neun Einschüben gleichzeitig dörren oder, wenn Sie kleinere Mengen Ihrer Lieblingsspeisen dörren wollen, das Gerät in zwei Kammern mit je vier Einschüben unterteilen.

Der Tribest Sedona Combo haben Sie Ihre Speisen dank des Glasfensters an der Vorderseite des Gerätes immer im Blick. Zusätzlich weist dieses Modell einen Schalter für zwei interne LED-Lampen auf, damit die Lebensmittel jederzeit ohne Unterbrechung des Dörrvorgangs beobachtet werden können.

Packen Sie Ihren Tribest Sedona Combo vorsichtig aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Nehmen Sie sich die Zeit, sich vor dem ersten Gebrauch mit den Funktionen des Gerätes vertraut zu machen. Es empfiehlt sich, jede Taste einmal zu drücken, um deren Funktionalität zu überprüfen und zu sehen, welche Funktionen mit den Tasten gesteuert werden. Die im Lieferumfang enthaltenen Einschübe erleichtern Ihnen das Dörren und bieten vielseitige Möglichkeiten zur Speisenzubereitung.

Wir empfehlen Ihnen, vor dem Erstgebrauch Ihres Tribest Sedona Combo alle Einschübe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu säubern. Nun können Sie mit dem Dörren in Ihrem Tribest Sedona Combo beginnen. Das Gerät bewahrt die Nährstoffe von Obst- und Gemüsesorten und hilft Ihnen dabei, sich besser zu ernähren und gesund zu bleiben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrautomaten.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um die gesamte Bedienungsanleitung zur ordnungsgemäßen Benutzung und Pflege zu lesen. Wenn Sie die Anweisungen in dieser Anleitung befolgen, wird Ihnen Ihr Tribest Sedona Combo Dörrautomat viele Jahre lang Freude bereiten.

INHALTSVERZEICHNIS

DE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsregeln immer beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Netzkabel, die Netzstecker und den Tribest Sedona Combo Dörrautomaten nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
4. Verwenden Sie nur das zugelassene, im Lieferumfang enthaltene Stromkabel oder ein vom Hersteller geliefertes Stromkabel.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die mit der Leistung kompatibel ist. Andernfalls kann der Gebläsemotor bzw. die Heizspirale beschädigt werden, was zum Erlöschen der Garantie führt.
6. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
7. Eine Verwendung des Gerätes durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist stets zu beaufsichtigen.
8. Stellen Sie das Gerät nie auf eine heiße Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen erhitzten Ofen.
9. Verwenden Sie den Tribest Sedona Combo Dörrautomaten stets auf einer ebenen Oberfläche, wobei das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten oder Möbel stücken aufgestellt werden muss.
10. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist sowie vor dem Reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen muss das Gerät abkühlen.
11. Versuchen Sie nicht, den Tribest Sedona Combo Dörrautomaten auseinanderzubauen oder umzurüsten. Dies könnte einen Brand, einen elektrischen Schlag oder eine Fehlfunktion verursachen. Jeglicher Versuch, den Tribest Sedona Combo Dörrautomaten umzurüsten, führt zum Erlöschen der Garantie.
12. Das Öffnen der Fronttür des Tribest Sedona Combo Dörrautomaten führt zur Betriebsunterbrechung. Nach dem Schließen der Tür wird der Betrieb fortgesetzt. Sollte der Tribest Sedona Combo Dörrautomat nach dem Öffnen der Fronttür weiterlaufen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an das nächstgelegene Service-Center.
13. Halten Sie im Betriebsmodus NIEMALS Ihre Finger oder andere Fremdkörper, wie z. B. Löffel, Messer oder sonstige Küchenutensilien, in die Lüftungsschlitze. Dies könnte zu Verletzungsgefahren durch Verbrennungen, elektrische Schläge oder Feuer führen.
14. Während des Betriebs darf der Tribest Sedona Combo Dörrautomat nicht transportiert werden.
15. Benutzen Sie niemals elektrische Geräte, wenn ein Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist bzw. nach einer Fehlfunktion des Gerätes oder nachdem das Gerät auf irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie den Hersteller, um das nächstgelegene Service-Center zu finden, wenn Ihr Tribest Sedona Combo Dörrautomat nicht richtig funktioniert oder gewartet werden muss.
16. Die Verwendung von nicht zugelassenen oder nicht empfohlenen Zubehör- und Zusatzteilen kann zu Verletzungen führen.
17. Verwenden Sie den Tribest Sedona Combo nicht im Freien. Der Tribest Sedona Combo ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt.
18. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
19. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten transportieren.
20. Schließen Sie das Stromkabel immer zuerst am Gerät und danach an der Steckdose an. Betätigen Sie beim Ausschalten immer zuerst den AUS-Schalter am Gerät und ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.
21. Verwenden Sie den Tribest Sedona Combo Dörrautomaten nur für den vorgesehenen Zweck.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise, um mögliche Schäden oder Verletzungen zu vermeiden:

1. Reinigen Sie den Hauptteil des Tribest Sedona Combo nicht mit Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung des Tribest Sedona Combo stets ein feuchtes Tuch.
2. Verwenden Sie den Tribest Sedona Combo niemals in feuchten Räumen, wie z. B. im Badezimmer. Verwenden Sie den Tribest Sedona Combo in gut belüfteten Räumen.
3. Verwenden Sie immer eine separate Steckdose, die mindestens 10 Ampere hat; d.h., dass kein Verlängerungskabel verwendet werden darf.
4. Blockieren Sie im Betriebsmodus nicht die Lüftungsschlitze des Tribest Sedona Combo.
5. Setzen Sie den Tribest Sedona Combo keinen Temperaturen von mehr als 80 °C aus.
6. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist, bevor Sie den Tribest Sedona Combo an einer Netzsteckdose einstecken.
7. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Flüssigkeiten oder sehr feines Pulver zu trocknen, das zu Staub zerfallen oder sich verglasen oder metallisieren würde.
8. Wenn der Tribest Sedona Combo nicht in Betrieb ist, bewahren Sie die gedörrten Speisen nicht zu lang im Gerät auf, damit sie nicht schlecht werden. Die gedörrten Speisen sollten sofort nach Ende des Dörrvorgangs aus dem Gerät genommen werden.
9. Bewahren Sie die gedörrten Speisen an einem geeigneten Platz auf.
   TIPP: Bei Lagerung in einem geeigneten luftdichten Behälter werden die besten Ergebnisse erzielt.

LISTE DER EINZELTEILE

1 Dörrgerät
9 Einlegegitter aus BPA-freiem Kunststoff
1 geschlossener Einschub (Trennplatte) aus BPA-freiem Kunststoff
1 Auffangmatte aus BPA-freiem Kunststoff
1 Abnehmbares Stromkabel
1 Bedienungsanleitung



Dörrautomat

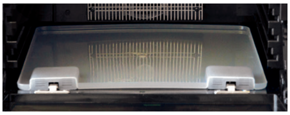
Einlegegitter



Geschlossener Trockeneinschub



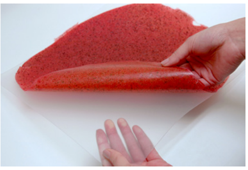
Stromkabel



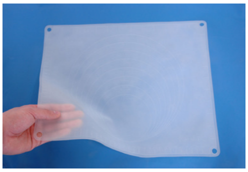
Auffangmatte

Hinweis: Jede Einheit ist mit Schaumstoffhalterungen für die Trockeneinschübe verpackt. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Schaumstoff vor der Benutzung des Sedona entfernen. Die Schaumstoffhalterungen sollen verhindern, dass die Trockeneinschübe während des Transports verrutschen. Sie sind nicht dafür gedacht, im normalen Betrieb des Sedona verwendet zu werden.

Optionales Zubehör



Sedona Dörrfolie aus PP (Polypropylen)



Sedona Dörrfolie aus Silikon



Sedona Dörrfolie aus PTFE mit Antihaftbeschichtung (Polytetrafluorethylen)

GERÄTE-EINSTELLUNGEN



1. **POWER**-Schalter: Dient zum Ein- und Ausschalten des Tribest Sedona Combo.

2. **°F/°C**-Taste: Auswahl des Temperaturanzeige-Modus (Fahrenheit oder Celsius).
   HINWEIS: Standardmäßig ist die Temperaturanzeige des Sedona auf Celsius (°C) eingestellt. Haben Sie den Sedona Combo einmal auf Celsius oder Fahrenheit eingestellt, so bleibt diese Einstellung gespeichert, selbst nachdem Sie den AUS-Schalter betätigt haben.

3. **TEMP**-Anzeige: Das Temperaturanzeige-Fenster wird für zwei getrennte Funktionen verwendet:
   - Einstellen der gewünschten Temperatur – Im Set-up-Modus wird dieses Fenster verwendet, um die gewünschte Temperatur der Trocknungskammer einzustellen.

   HINWEIS: Die Temperatur der Trocknungskammer wird durch einen Temperatursensor geregelt. Die tatsächliche Temperatur der Trocknungskammer kann durch Änderungen in der Temperatur und der Feuchtigkeit der einströmenden Luft geringfügig beeinflusst werden.
   - Temperaturanzeige – Zeigt die von Ihnen gewählte Temperatureinstellung an
     - Die beiden Symbole links von der Temperaturanzeige, zeigen an, welches der beiden Heizelemente gerade aktiv ist.
     - Wenn das Symbol oben links leuchtet, ist das obere Heizelement aktiv.
     - Wenn das Symbol unten links leuchtet, ist das untere Heizelement aktiv.
     - Wenn die beiden Symbole abwechselnd leuchten, sind beide Heizelemente aktiv.
     - Auf der TEMP-Anzeige wird die eingestellte Temperatur angezeigt, doch die tatsächliche\ Temperatur in der Trocknungskammer kann bis zu ±5 °C von der Anzeige abweichen.

4. **Auf der TIMER**-Anzeige wird die für jede Temperatur eingestellte Stundenzahl anzeigt. Diese Zeitschaltuhr zählt abwärts und zeigt die jeweils verbleibende Zeit an.

5. **Die SET**-Taste hat zwei Funktionen:
   - Mit dieser Taste können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen.
     - Wenn Sie die SET-Taste einmal drücken, fängt die dreistellige Temperaturanzeige (TEMP) an zu blinken.
     - Wenn Sie die SET-Taste noch einmal drücken, dann blinkt die zweistellige Zeitschaltuhr (TIMER).

   1) Drücken Sie bei leuchtender Temperaturanzeige (TEMP) die SET-Taste einmal, um die gewünschte Temperatur mithilfe der 10- oder 1-Taste einzustellen.
   2) Wenn in der Temperaturanzeige (TEMP) die gewünschte Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die SET-Taste noch einmal, um die Temperatureinstellung zu bestätigen. Ihre gewünschte Temperatur ist nun eingestellt und die Zeitschaltuhr (TIMER) leuchtet auf.
   3) Drücken Sie bei blinkender Zeitschaltuhr (TIMER) die 10- oder 1-Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, drücken Sie wieder die SET-Taste.

   HINWEIS:
   - Damit Sie die Temperatur schneller und genauer einstellen können, verfügt der Sedona Combo über zwei separate Tasten, die 10- und die 1-Taste, mit deren Hilfe Sie die eingestellten Temperaturen bzw. Zeiten in Zehner- bzw. Einerschritten verändern können.

- Sie können eine Dörrzeit von bis zu 99 Stunden einstellen.
- Der Sedona verfügt über eine Dauerbetriebsfunktion, die Ihnen ein unterbrechungsfreies Dörren von mehr als 99 Stunden ermöglicht. Um diese Funktion zu aktivieren, halten Sie die 10-Taste gedrückt, bis in der Anzeige die Angabe CO eingeblendet wird.
- Mithilfe der CO-Funktion können Sie einen Dörrvorgang von maximal 150 Stunden durchführen.
- Standardeinstellung für den Schnellmodus: 1 Stunde bei 68 °C.
- Standardeinstellung für den Roh-Modus: 10 Stunden bei 47 °C.
- Ihre Einstellungen werden im Sedona Combo gespeichert, selbst wenn Sie den Dörrautomaten komplett abschalten.

6. **UP/DOWN (10,1**): Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur und Zeitschaltuhr einstellen – durch ein kurzes Drücken verändern Sie den Wert um 10 bzw. 1 und wenn Sie die Taste länger als 1 Sekunde gedrückt halten, wird der Wert rasch verändert.

7. **TRAY**-Taste: Mit der Geräteeinschub-Taste können Sie auswählen, welcher Bereich des Gerätes aktiviert werden soll, was durch Aufleuchten der Lampen rechts neben der TRAY-Taste angezeigt wird.
   - Wenn die obere Lampe GRÜN leuchtet, ist der obere Bereich aktiviert.
   - Wenn die untere Lampe GRÜN leuchtet, ist der untere Bereich aktiviert.
   - Wenn beide Lampen leuchten, sind der obere und der untere Bereich für den Dörrbetrieb aktiviert. Sie können alle 9 Einschübe für das Dörren von Speisen verwenden, indem Sie beide Bereiche auswählen, oder Sie können bis zu 4 Einschübe entweder im oberen oder im unteren Bereich des Gerätes verwenden, um beim Dörren kleinerer Mengen Energie zu sparen.

   1) Der geschlossene Einschub wird in den Schlitz in der Mitte eingeschoben (direkt über den an beiden Seiten angebrachten weißen Anzeigern, wo die Einschübe hinzugefügt und entfernt werden), um den Sedona Combo in zwei Dörrkammern mit jeweils 4 Einschüben zu unterteilen.
   2) Drücken Sie auf die Geräteeinschub-Taste (TRAY), um den Lüfter und die Heizspirale des gewünschten Bereichs auszuwählen.
   3) Schieben Sie die Einschübe in den ausgewählten Bereich des Sedona, in dem der Lüfter und die Heizspirale aktiviert wurden.

   HINWEIS:
   - Standardmäßig ist beim Sedona Combo für den Dörrvorgang der gesamte Bereich (obere + untere Hälfte) ausgewählt.
   - Da der Sedona Combo mit zwei unabhängig arbeitenden Lüftern mit Heizelementen ausges tattet ist, können die Speisen in dem geteilten Gerät sowohl in der oberen als auch in der unteren Hälfte gedörrt werden.
   - Wenn Sie den Sedona abschalten, speichert er diese Einstellungen nicht ab und beim nächsten Einschalten ist wieder der gesamte Bereich als Heizbereich ausgewählt.
   - Bei Verwendung von bis zu 4 Einschüben empfehlen wir, den oberen Heizbereich zu verwenden.

8. **MODE**-Taste: Mit der Modustaste kann jeweils eine von drei Moduseinstellungen ausgewählt werden. Die Lampen rechts neben der MODE-Taste zeigen, welcher Modus aktiviert ist.
   - Wenn die obere Lampe ROT leuchtet, ist nur der SCHNELL-Modus aktiv.
   - Wenn die untere Lampe GRÜN leuchtet, ist nur der ROH-Modus aktiv.
   - Wenn die ROTE und die GRÜNE Lampe leuchtet, ist der zweistufige sequenzielle Temperaturregler mit Zeitschaltuhr aktiv (d. h. SCHNELL- und ROH-Modus sind aktiviert).

   Die drei möglichen Einstellungen sind:
   1) SCHNELL-Modus: Die durchschnittliche interne Temperatur wird Ebene der angezeigten Temperatur gehalten. Mit dem Ein- und Ausschalten des Heizelements steigt und sinkt die

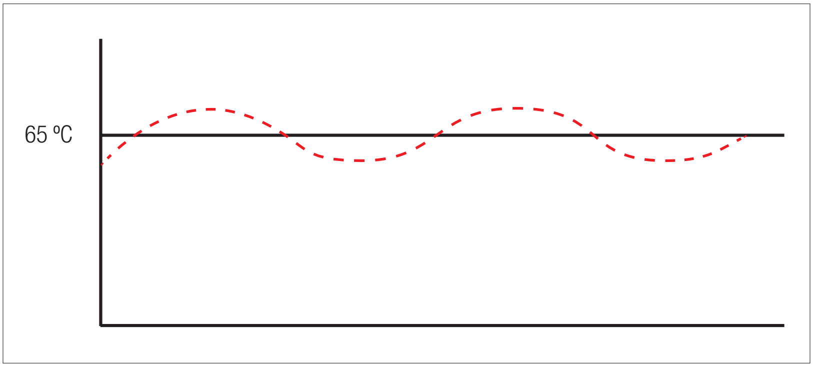
interne Temperatur. Die angezeigte Temperatur ist die durchschnittliche Temperatur, die vom Sedona Combo aufrechterhalten wird. (Siehe Tabelle auf Seite 52.)

2) ROH-Modus: Die durchschnittliche interne Temperatur übersteigt in keinem Fall die angezeigte Temperatur. Die angezeigte Temperatur ist keine Durchschnittstemperatur, sondern die maximale Temperatur, auf die die Trocknungskammer erhitzt wird. Diese Funktion hilft, bestimmte wichtige Nährstoffe zu schonen, die bei hohen Temperaturen zerstört werden könnten. (Siehe Tabelle auf Seite 52.)

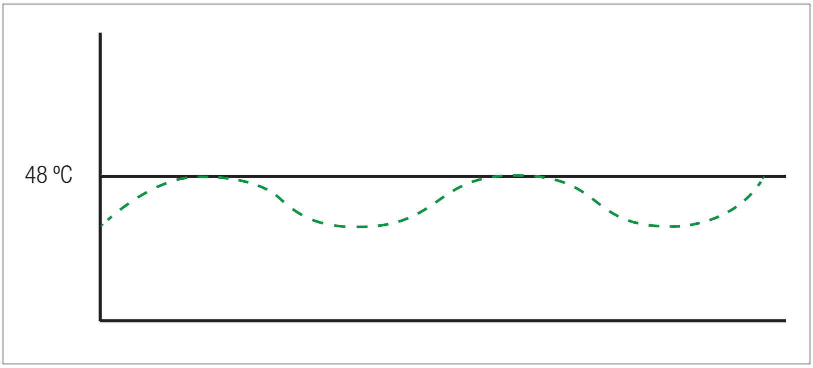
3) Kombi-Modus: In diesem Modus werden durch den zweistufigen sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr zwei Temperatur/Zeit-Einstellungen eingestellt. Der Dörrvorgang beginnt mit der für eine kurze Zeit (SCHNELL-Modus) eingestellten Temperatur und wechselt dann automatisch auf eine niedrigere Temperatur, die für einen längeren Zeitraum eingestellt wurde.
   - SCHNELL-Modus: Das ist die erste Temperatureinstellung, die höher angesetzt wird, um den anfänglichen Dörrvorgang zu beschleunigen und somit ein Verderben/Fermentieren der Speisen zu vermeiden.
   - ROH-Modus: Das ist die zweite Temperatureinstellung, die für eine längere Zeit eingestellt wird.

9. **START/PAUSE**-Taste: Startet oder unterbricht den Dörrvorgang.
   HINWEIS:
   - Wenn Sie die Fronttür des Sedona im laufenden Betrieb öffnen, wird die Stromversorgung der Heizspirale und des Lüfters unterbrochen. Sobald Sie die Tür wieder schließen, setzt der Sedona Combo den Dörrvorgang automatisch fort.
   - Beim Drücken der Tasten, beim Öffnen der Tür und wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
   - Um im laufenden Betrieb die Temperatur bzw. die Betriebszeit beim Sedona Combo zu ändern, drücken Sie die START/PAUSE-Taste und danach die SET-Taste, um die Temperatur bzw. die Zeit zu ändern. Drücken Sie danach wieder auf die START/PAUSE-Taste, um den Sedona Combo neu zu starten.

SCHNELL-Modus



ROH-Modus



Temperatur einstellen — Interne Temperatur

BEDIENUNGSANLEITUNG

Befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen, um Ihre eigene Sicherheit und eine lange Lebensdauer Ihres Tribest Sedona Combo zu gewährleisten:

1. Stellen Sie den Sedona nur auf einer ebenen Oberflächen auf.
   - Achten Sie immer auf den Mindestabstand Ihres Tribest Sedona Combo von mindestens 10 cm zu Wänden, anderen Geräten und Möbelstücken.
2. Öffnen Sie die Tür, um die Einschübe in den Tribest Sedona Combo einzulegen. Halten Sie den Einschub waagerecht und schieben Sie ihn in die Führungsschlitze.
   - Legen Sie die Speisen gleichmäßig geordnet auf jeden Einschub und zwar so nahe nebeneinander wie möglich (beim Trocknen wird Wasser entfernt und die Speisen schrumpfen). Für optimale Ergebnisse sollten alle Teile etwa gleich groß und gleich dick sein.
   - Es wird empfohlen unterschiedliche Lebensmittel getrennt auf separaten Trockeneinschüben anzuordnen.
   - Sie können auf bis zu 9 Einschüben gleichzeitig dörren.
   - Wenn Sie nur 4 oder 5 Einschübe verwenden, nutzen Sie für beste Ergebnisse bitte das obere Fach. Die weißen Kunststoffanzeiger an den Seiten des Sedona Combo zeigen, wo die Trennplatte zwischen dem oberen und unteren Kammerbereich eingeschoben wird.
   - Überprüfen Sie nochmals, ob alle Einschübe korrekt eingesetzt sind.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit mindestens 10 Ampere an.
4. Schalten Sie den Netzschalter ein.
5. Am Sedona Combo stehen drei Einstellungen zur Wahl:

• Nur ZWEISTUFIGER SEQUENZIELLER TEMPERATURREGLER MIT ZEITSCHALTUHR

Der zweistufige sequenzielle Temperaturregler mit Zeitschaltuhr ist ein zweistufiger KOMBI-Modus, in dem zuerst der SCHNELL-Modus und dann der ROH-Modus angewendet werden. Das ist die Standardeinstellung des Sedona Combo nach dem Einschalten.

1) Wenn Sie den Sedona Combo einschalten, leuchtet die ROTE und die GRÜNE Lampe rechts neben der MODE-Taste (ROT = SCHNELL-Modus, GRÜN = ROH-Modus).
2) Drücken Sie die °F/°C-Taste, um Fahrenheit oder Celsius zu wählen.
3) Drücken Sie die SET-Taste, um mithilfe der 10- oder 1-Taste die Temperatur für den SCHNELL-Modus einzustellen.
4) Drücken Sie erneut die SET-Taste, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die Zeit für den SCHNELL-Modus einzustellen.
5) Drücken Sie die SET-Taste erneut, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die Temperatur für den ROH-Modus einzustellen.
6) Drücken Sie wieder die SET-Taste, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die gewünschte Zeit für den ROH-Modus einzustellen.
7) Zu Abschluss dieser Einstellungen drücken Sie noch einmal die SET-Taste.
8) Drücken Sie die TRAY-Taste, um den oberen, unteren oder beide Dörrkammerbereich zu wählen.
9) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.

HINWEIS: Im Combo-Modus blinkt während des anfänglichen Betriebs bei höherer Temperatur die obere rote Lampe. Wenn die Zeit des ersten Abschnitts abgelaufen ist, beginnt die untere grüne Lampe zu blinken, wobei die Temperatur automatisch für den Rest der eingestellten Dörrzeit auf die zweite Temperatureinstellung reduziert wird.

• Nur SCHNELL-Modus

Bei dieser Einstellung wird eine hohe Durchschnittstemperatur (z. B. 68 °C) aufrechterhalten, um den Dörrvorgang zu beschleunigen. Mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente kann die Temperatur in der Dörrkammer etwas nach oben oder unten abweichen.

1) Um den Sedona Combo in den SCHNELL-Modus umzuschalten, drücken Sie einmal die MODE-Taste, um aus dem COMBO-Modus des zweistufigen sequenziellen Temperaturreglers mit Zeitschaltuhr zu wechseln. (Wenn die ROTE Lampe oben rechts neben der MODE-Taste leuchtet, ist der SCHNELL-Modus des Sedona Combo aktiviert.)
2) °F/°C-Taste: Auswahl des Temperaturanzeige-Modus (Fahrenheit oder Celsius).
3) Drücken Sie bei leuchtender Temperaturanzeige (TEMP) die SET-Taste einmal, um die gewünschte Temperatur mithilfe der 10- oder 1-Taste einzustellen.
4) Drücken Sie die SET-Taste noch einmal, um die gewünschte Zeit mithilfe der 10- oder 1-Taste einzustellen.
5) Zum Abschluss drücken Sie die SET-Taste noch einmal.
6) Drücken Sie die TRAY-Taste, um die obere, untere oder beide Dörrkammern zu wählen.
7) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.

• Nur ROH-Modus

Bei dieser Einstellung wird verhindert, dass die Temperatur der Dörrkammer die gewählte Temperatureinstellung übersteigt. Die Temperatur in der Dörrkammer kann beim Ein- und Ausschalten der Heizelemente niemals über die eingestellte Temperatur hinaus abweichen, wodurch eine Überhitzung der Lebensmittel verhindert wird.

1) Um den Sedona Combo in den ROH-Modus zu schalten, drücken Sie die MODE-Taste zweimal. (Eine GRÜNE untere Lampe rechts neben der MODE-Taste zeigt an, dass der ROH-Modus aktiviert ist.)
2) °F/°C-Taste: Auswahl des Temperaturanzeige-Modus (Fahrenheit oder Celsius).
3) Drücken Sie die SET-Taste, um den ROH-Modus (die GRÜNE Lampe blinkt) mithilfe der 10- oder 1-Taste auf die gewünschte Temperatur einzustellen
4) Drücken Sie die SET-Taste, um den ROH-Modus mithilfe der 10- oder 1-Taste auf die gewünschte Temperatur einzustellen.
5) Zum Abschluss Ihrer Einstellungen drücken Sie erneut die SET-Taste.
6) Drücken Sie die TRAY-Taste, um den oberen, unteren oder beide Dörrkammerbereich zu wählen.
7) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.

6. Nachdem die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist, wechselt der Sedona Combo automatisch in den Stand-By-Modus. Gleichzeitig wird beim Ablaufen der Zeit ein Signalton ausgegeben.
7. Nach Beendigung des Dörrvorgangs schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.

   HINWEIS:
   - Der Tribest Sedona Combo wurde so konstruiert, dass die warme Luft von hinten nach vorne gleichmäßig verteilt wird. Je nach Klima und der Temperatur der von der Rückseite in das Gerät strömenden Luft, kann eine geringe Temperaturdifferenz zwischen den Einschubfächern und innerhalb der Trocknungskammer entstehen.
   - Da Wärme von Natur aus aufsteigt, ist es normal, dass die oberen Einschübe mehr Wärme ausgesetzt sind als die Einschübe in der Mitte oder unten. Für beste Ergebnisse, tauschen Sie die Einschübe regelmäßig.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie die Einschübe und die Dörrfolien nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
   ACHTUNG: Die Einschübe sind NICHT spülmaschinenfest.
2. Um den Dörrautomaten zu reinigen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und wischen Sie das Gerät danach mit einem feuchten Tuch ab. Spülen Sie den Sedona nicht mit Wasser ab und tauchen Sie ihn nicht in Wasser.
3. Zur leichten Reinigung der Gitter und Einschübe können diese mit nassen Papiertüchern bedeckt oder kurzzeitig in Wasser eingeweicht werden.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Einschübe und die Dörrfolien völlig trocken sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät einlegen. Bewahren Sie das Gerät und die Zubehörteile an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

DOPPELGEBLÄSETECHNIK

Sedona-Dörrautomaten sind die ersten Geräte dieser Art, die durch zwei unabhängig voneinander arbeitenden 300-Watt-Gebläsen insgesamt 600 Watt Leistung liefern. Jedes Gebläse ist mit eigener Heizspirale und eigenem Digitalthermostat ausgestattet, so dass entweder nur eine Kammer genutzt werden kann oder beide Kammern mit insgesamt neun Einschüben für das gleichzeitige Dörren Ihrer Lieblingsrezepte verwendet werden können. Da beim Sedona Combo nur ein Gebläse und ein Heizelement mit Thermostat eingestellt und verwendet werden kann (ein Gebläse, eine Heizspule und ein Digitalthermostat), wird bei kleineren Lebensmittelmengen Energie gespart. Zugleich wird der Geräuschpegel reduziert und die warme Luft wird gezielter und gleichmäßiger im Sedona Combo verteilt.

Der Digitalthermostat jeder Gebläse- und Heizspuleneinheit regelt die Temperatur unabhängig innerhalb der jeweiligen Kammer. Anhand dieser Digitalthermostaten werden Effizienz und Gesamtqualität der während des Dörrvorgangs umgewälzten Luft optimiert.

PROBLEMBEHEBUNG

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose. • Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	• Erneut einstecken. • Gerät am Netzschalter einschalten.
Anzeigelampen leuchten nicht.	• Netzschalter ist nicht eingeschaltet.	• Gerät am Netzschalter einschalten.
Gebläse funktioniert, aber es wird keine Hitze erzeugt.	• Das Heizsystem ist defekt.	• Gerät ausschalten und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren.
Heizsystem ist in Betrieb, aber das Gebläse funktioni-ert nicht	• Das Gebläse ist defekt. • Fremdmaterial steckt im Gebläse	• Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren • Fremdmaterial entfernen
Dörrvorgang findet nicht statt.	• Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. • Die Speisen auf den Einschüben überlappen sich. • Das Gebläse läuft zu langsam.	• Die Speisemenge reduzieren. • Speisen gleichmäßig nebeneinander auf dem Einschub verteilen. • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren
Wassertropfen an der Tür.	• Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. • Die Speisen enthalten zu viel Wasser.	• Die Speisemenge reduzieren. • Die Speisemenge reduzieren und die Dörrzeit verlängern.
Überhitzung oder zu geringe Hitzeentwicklung.	• Temperaturregler funktioniert nicht richtig	• Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren
Speisen sind nicht gleichmäßig gedörrt	• Speisen sind von ungleichmäßiger Dicke. • Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub.	• Die Speisen in gleichgroße, gleichdicke Teile schneiden. • Speisemenge auf dem Einschub reduzieren. • Richtigen Einschub auswählen.
Ungewöhnliche Geräusche des Gebläses.	• Das Gebläse ist defekt.	• Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren

TIPPS ZUM DÖRREN VON SPEISEN

Beim Dörren von Obst, Gemüse, Nüssen oder Gewürzen ist folgendes zu beachten:

- Am besten eignet sich organisches Obst und Gemüse aus dem örtlichen Anbau, das gerade in Saison ist (geschmacklich besser, preiswerter, frischer)
- Verwenden Sie Obst und Gemüse, das knackig ist und keine weichen Stellen aufweist, da sich diese beim Dörren verfärben.
- Entfernen Sie unerwünschte Teile: Stängel, Kerne, Samen, ungenießbare Rinden oder die Schale.
- Schneiden Sie alle Scheiben gleich groß, damit alle Teile in der gleichen Trocknungszeit gedörrt werden.
- Beim Hinzufügen von Gewürzen (z. B. Grillwürzen oder Salzmischungen) sollten die Lebensmittel mit etwas Flüssigkeit, Sirup oder Öl befeuchtet werden, damit die Gewürze / Geschmackszutaten besser an den Lebensmitteln / Chips haften bleiben. Olivenöl, Miso, flüssige Marinaden oder Süßungsmittel, wie Honig oder Agavensirup eignen sich dazu sehr gut.
- Diese Speisen sollten in Glasbehältern aufbewahrt werden, damit Sie länger getrocknet bleiben.
- Im Fall einer zu starken Austrocknung können die Lebensmittel erneut hydriert werden. Dazu legen Sie einfach ein feuchtes Papiertuch oder ein Salatblatt in den Behälter oder besprühen Sie die Speisen mit etwas Wasser, um die gewünschte Textur zu erreichen.

OBST:

- Obstchips sind schmackhaft und eignen sich hervorragend für Camping, Wandern oder ähnliche Anwendungen.
- Für beste Ergebnisse sollte knackiges frisches Obst, das nicht überreif ist, verwendet werden.
- Die meisten Früchte, vor allem Bananen, verlieren beim Dörren ihre Süße. Deshalb sollte ein Gewürz (z. B. Zimt, Muskat oder Vanille) oder ein Süßungsmittel (z. B. Agaven- oder Stevianektar oder Ahornsirup) auf jeden Chip gegeben werden, damit das Endprodukt mehr Süße hat.
- Kerne, Samen und andere nicht essbare Teile (Schalen usw.) müssen vorher entfernt werden.
- Bei Verwendung von größeren Stücken (z. B. kleine Äpfel, Kernobst oder Bananen) muss auf eine einheitliche Größe geachtet werden, damit eine einheitliche Trocknungszeit ausreicht.

GETREIDE:

- Getreidekeime sollte zwei oder drei Tage vor dem Dörren eingeweicht werden.
- Das Getreide kann gekeimt und nochmal getrocknet werden, um z. B. Getreidekeimmehl herzustellen.
- Zur Herstellung würziger und süßer Kräcker und Brote kann Getreide mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse, getrocknetem Obst und sogar mit dem Fruchtfleisch aus Säften vermischt werden. Des Beste bei der Herstellung dieser Speisen ist, dass man improvisieren kann. Es ist nicht wie beim Backen, wo alles exakt abgemessen werden muss.
- Für Getreiderezepte eignet sich der KOMBI-Modus am besten.

NÜSSE:

- Die Nüsse in ausreichend Wasser (sie müssen bedeckt sein) einweichen, einen Spritzer Wasserstoffperoxid in das Einweichwasser geben und die Nüsse nach 5 Minuten gründlich abwaschen (dadurch wird jeglicher Schimmelpilz entfernt).
- Weichere Nüsse (z. B. Cashewkerne oder Pekannüsse, die kaum ein Einweichen benötigen) sollten nur kurz eingeweicht (mit Wasserstoffperoxid, wie oben beschrieben) und abgewaschen werden, um eventuellen Schimmelpilz zu entfernen.

- Härtere Nüsse (z. B. Mandeln, Brasilnüsse) müssen nach dem ersten kurzen Einweichen/Ab waschen längere Zeit in (6 bis 12 Stunden) in Wasser eingelegt werden.
- Durch das Trocknen der eingeweichten Nüsse, bleiben diese länger frisch und die Enzyme auf der Oberfläche der Nüsse, die die Verdauung hemmen/verhindern, werden entfernt (deshalb müssen die Nüsse abgewaschen werden). Die komplette Trocknung der Nüsse kann je nach Nussgröße und Art des Einweichens bis zu 48 Stunden dauern (bei mehr Feuchtigkeit noch länger).
- Nachdem die Nüsse eingeweicht und getrocknet wurden, können Sie zu Nussmehl vermahlen und in anderen Rezepten verwendet werden.

SAMENKÖRNER:
- Samenkörner müssen eingeweicht werden, um ihre schützende Hülle zu entfernen und somit ihr Keimen zu verhindern. Falls gewünscht, können einige Samen gekeimt werden (z. B. Sonnenblumensamen)
- Wenn Sie Mehl herstellen möchten, müssen die Samen eingeweicht und getrocknet werden, damit sie anschließend gemahlen werden können.
- Eingeweichte Samen lassen sich leichter mit anderen Lebensmitteln (z. B. Gemüse, Obst, Nüsse, Getreide) für andere Dörrrezepte mischen. Sie wirken praktisch als Verdickungsmittel und ergänzen durch ihren guten Eigengeschmack.
- Sie können z. B. zum Herstellen von Cereal oder Müsli verwendet werden.
- Für Nur-Samen-Snacks eignet sich der ROH-Modus am besten.
- Für Kräcker, Müsli, Brote eignet sich der KOMBI-Modus am besten.

GEWÜRZE:
- Bei Verwendung frischer Kräuter sollten die Halme und Schäfte und alle anderen nicht essbaren Teile entfernt werden.
- Sie können Ihre eigenen Kombinationen zusammenstellen oder sich auf den Etiketten Ihrer Lieblingsgewürzmischungen Anhaltspunkte verschaffen.
- Für getrocknete Gewürze eignet sich der ROH-Modus am besten.

GEMÜSE:
- Getrocknetes Gemüse – Möhren, Mais, Zuccini, Pilze usw. lassen sich gut dörren und können das ganze Jahr über in Suppen usw. verwendet werden. Auch für Camping- und Wanderausflüge eignen sie sich sehr gut.
- Die Stücke zum Trocknen in gleichmäßige Größen und Formen schneiden.
- Haut, Samen und andere unerwünschte Teile müssen vor dem Trocknen entfernt werden.
- Einige Gemüsesorten (z. B. Zwiebel) werden beim Dörren würziger / schärfer, andere werden süßer. Deshalb sollte ausprobiert werden, wie sich der Geschmack beim Dörren verändert.
- Für Gemüse-Chips eignet sich der ROH-Modus am besten.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entwickeln Sie Ihre eigenen Dörrrezepte. Rezepte können als Anhaltspunkte zur Inspiration herangezogen werden.

TABELLE DÖRRZEITEN

Empfohlene Trocknungstemperaturen für den ROH-Modus: 45 °C

Gemüse			
Spargel	5-6 Stunden	Zwiebeln	4-8 Stunden
Grüne Bohnen oder Wachsbohnen	8-12 Stunden	Paprika/ Chilischoten	4-8 Stunden
Rote Beete	8-12 Stunden	Erbsen	4-8 Stunden
Brokkoli	10-14 Stunden	Pastinaken	7-11 Stunden
Kohl	7-11 Stunden	Popcorn	4-8 Stunden
Karotten	6-10 Stunden	Kartoffeln	6-14 Stunden
Sellerie	3-10 Stunden	Kürbis	7-11 Stunden
Mais	6-10 Stunden	Sommer-Kürbis	10-14 Stunden
Gurke	4-8 Stunden	Tomaten	5-9 Stunden
Aubergine	4-8 Stunden	Rüben	8-12 Stunden
Blattgemüse	3-7 Stunden	Winter-Kürbis	7-11 Stunden
Blattgemüse	3-7 Stunden	Yamswurzeln	7-11 Stunden
Okra	4-8 Stunden	Zucchini	7-11 Stunden

Fruit			
Apfel	7-15 Stunden	Nektarinen	8-16 Stunden
Aprikosen	20-28 Stunden	Pfirsiche	8-16 Stunden
Bananen	6-10 Stunden	Birnen	8-16 Stunden
Beeren	10-15 Stunden	Persimone/Kaki	11-19 Stunden
Kirschen	13-21 Stunden	Ananas	10-18 Stunden
Cranberries	10-12 Stunden	Zwetschgen	22-30 Stunden
Feigen	22-30 Stunden	Rhabarber	6-10 Stunden
Trauben	22-30 Stunden	Erdbeeren	7-15 Stunden
Kiwi	7-15 Stunden	Wassermelone	8-10 Stunden

Andere	
Leder und Frucht-Rollen	4-6 Stunden
Trockenfleisch/Dörrfleisch	4-6 Stunden
Trockenfisch/Dörrfisch	12-14 Stunden
Kräuter und Gewürze	2-4 Stunden
Nüsse	10-14 Stunden
Aufkrossen	1 Stunde

TECHNISCHE DATEN

Artikel	Sedona Combo Rohkost-Dörrgerät
Artikelbeschreibung	Dörrgerät mit 9 Einschüben Max. 600 W Hergestellt in Korea
SKU-Nummer	SD-P9150
Geräteabmessungen	433 (B) x 500 (T) x 370 (H) mm
Gewicht des Geräts	10,6 kg
Einschubgröße	387 (L) x 330 (B) x 1 (H) 25 mm
Trockenfläche	356 (L) x 292 (B) x 229 = 9348 cm²
Versandgewicht	14,5 kg
Versandgröße	510 (B) x 590 (T) x 410 (H) mm
Verpackung	Ein Gerät in einem Karton
Leistungsangaben	120 V, 60 Hz, 600 W für USA und Kanada 230 V, 50- Hz, 600 W für europäische und asiatische Länder
Enthält:	9 Trockeneinschübe mit Einlegegittern aus BPA-freiem Kunststoff 1 geschlossener Trockeneinschub (Trennplatte) aus BPA-freiem Kunststoff 1 Auffangmatte 1 Abnehmbares Stromkabel 1 Bedienungsanleitung
Garantie	5 Jahre

DE

INTRODUCCIÓN

Enhorabuena. Acaba de adquirir un estupendo deshidratador de alimentos crudiveganos Tribest Sedona Combo. Gracias al avanzado deshidratador de alimentos crudiveganos Tribest Sedona Combo, puede disfrutar de los beneficios de deshidratar de forma eficaz y cómoda sus frutas y verduras favoritas utilizando lo último en tecnología de deshidratación digital y el revolucionario temporizador de temperatura en dos fases (TST). Puede hacer que su Sedona Combo se adapte a sus necesidades de deshidratación, desde manzanas a calabacines y desde panecillos a patés pasando por crackers o sus recetas de cecina favoritas.

El Tribest Sedona Combo introduce nuestra última innovación: el temporizador de temperatura secuencial en dos fases (TST). El TST le permite ajustar el Tribest Sedona Combo fácilmente para comenzar a una temperatura más alta e iniciar rápidamente el proceso de deshidratación. Entonces, cambia automáticamente a una temperatura más baja para finalizar el trabajo sin elevar la temperatura de la comida por encima del nivel deseado. El TST reduce el tiempo que se tarda en deshidratar sus recetas crudiveganas favoritas sin ningún inconveniente.

El Tribest Sedona Combo es la solución avanzada para la deshidratación; le ofrece todas las opciones que necesita para hacer el proceso de deshidratación lo más sencillo y cómodo posible. Gracias al Tribest Sedona Combo, tiene el control total para ajustar el temporizador a hasta 99 horas o cambiar al modo continuo para hasta 150 horas de funcionamiento ininterrumpido sin preocupaciones. Puesto que el Tribest Sedona Combo utiliza dos mecanismos de calentamiento independientes, se hace circular el aire caliente y se distribuye uniformemente para conseguir la deshidratación uniforme de sus alimentos. La tecnología de doble ventilador le permite ahorrar electricidad desactivando uno de los mecanismos de calentamiento independientes cuándo solo quiere deshidratar un lote más pequeño. Deshidrate hasta 9 bandejas de frutas y verduras o divida la máquina en dos cámaras de 4 bandejas para lotes más pequeños de sus recetas deshidratas favoritas.

El Tribest Sedona Combo también le ofrece un modo práctico de controlar sus alimentos a través de una ventana de cristal en la parte frontal de la unidad. Para mayor comodidad, ahora incluye dos luces LED internas que se pueden encender para ver el interior de la máquina sin alterar el proceso de deshidratación.

Asegúrese de desempaquetar con cuidado su Tribest Sedona Combo y compruebe que se incluyen todas las piezas en la caja. Tómese un tiempo además para familiarizarse con las funciones de la unidad antes de empezar a deshidratar alimentos. Es una buena idea pulsar cada botón para comprobar sus funciones y así conocer lo que cada uno de ellos controla. Las bandejas que se incluyen hacen su experiencia de deshidratación más fácil a la vez que mejoran la versatilidad de la máquina.

Le recomendamos lavar todas las bandejas con agua caliente y un detergente suave antes de usar su Tribest Sedona Combo por primera vez. Ahora está listo para empezar a deshidratar con su Tribest Sedona Combo. Esperamos que disfrute de su nuevo deshidratador, ya que le ayuda a conservar mejor las propiedades nutritivas de sus frutas y verduras favoritas para que pueda continuar su viaje hacia una salud mejor.

Por favor, tómese un tiempo para leer completamente el manual de instrucciones para un uso adecuado e indicaciones de cuidado. Seguir las instrucciones de este manual le asegurará que su deshidratador de alimentos Tribest Sedona Combo funcione en óptimas condiciones en los años venideros.

CONTENIDOS

ES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas y tiradores.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el deshidratador Tribest Sedona Combo en agua u otro líquido.
4. Utilice solo el cable de corriente incluido con su máquina o uno suministrado por el fabricante.
5. Solo conecte la máquina a un enchufe con una potencia eléctrica compatible. De no hacerlo podría dañar el motor del ventilador y/o la resistencia y anular la garantía.
6. Nunca manipule el enchufe con las manos mojadas.
7. Es necesario vigilar atentamente cuando el aparato se utilice por niños o cerca de ellos.
8. No lo coloque encima o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente, ni en un horno caliente.
9. Use siempre el deshidratador Tribest Sedona Combo sobre una superficie plana y mantenga una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros electrodomésticos o mobiliario.
10. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o quitar alguna pieza.
11. No intente desmontar o modificar el Deshidratador Tribest Sedona Combo. Podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una avería. Cualquier intento de modificar el deshidratador Tribest Sedona Combo anulará la garantía.
12. Al abrir la puerta del deshidratador Tribest Sedona Combo, el deshidratador se para automáticamente. Al volver a cerrar la puerta, se reanuda el funcionamiento. En caso de que el Deshidratador Tribest Sedona Combo continúe funcionando mientras la puerta abierta está abierta, desenchufe el Deshidratador Tribest Sedona Combo y póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.
13. NUNCA coloque los dedos ni otros objetos como cucharas, cuchillos o cualquier otro utensilio de cocina dentro de los conductos de ventilación mientras está en funcionamiento. Podría causar daños físicos como quemaduras, así como una descarga eléctrica o un incendio.
14. No mueva el deshidratador Tribest Sedona Combo mientras está en funcionamiento.
15. No encienda ningún electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, tras un mal funcionamiento del aparato o después de sufrir cualquier tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante para conocer el centro de servicio técnico más cercano en caso de avería de su deshidratador Tribest Sedona Combo o de necesitar asistencia técnica.
16. El uso de accesorios no autorizados, no aprobados o no recomendados por el fabricante podría causar daños.
17. No use el Tribest Sedona Combo en el exterior. El Tribest Sedona Combo ha sido diseñado para uso en interior exclusivamente.
18. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o la encimera o en contacto con superficies calientes.
19. Tenga especial precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
20. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después conecte el cable al enchufe de la pared. Para desconectar el aparato, APAGUE la unidad y posteriormente desconecte el enchufe de la toma de corrient.
21. No use el deshidratador Tribest Sedona Combo para un fin que no sea el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Siga los siguientes consejos de seguridad para evitar posibles daños o lesiones:

1. No limpie la estructura principal del Tribest Sedona Combo con agua. Use siempre un paño húmedo para limpiar el Tribest Sedona Combo.
2. Nunca use el Tribest Sedona Combo en una habitación húmeda, como un cuarto de baño. Use el Tribest Sedona Combo en un lugar con buena ventilación.
3. Use siempre un enchufe que tenga un mínimo de 10 A, es decir, no conecte el Tribest Sedona Combo a un alargador enchufado a la corriente.
4. No obstaculice las salidas de ventilación mientras el Tribest Sedona Combo está en funcionamiento.
5. No exponga el Tribest Sedona Combo a temperaturas superiores a 80 °C (176 °F).
6. Enchufe el Tribest Sedona Combo con el interruptor en posición de APAGADO.
7. No intente deshidratar líquidos o levadura muy fina que se conviertan en polvo, cristal o metal.
8. Para evitar el deterioro de la comida, no mantenga la comida deshidratada dentro del Tribest Sedona Combo durante demasiado tiempo sin que el Tribest Sedona Combo esté en funcionamiento. Saque la comida deshidratada inmediatamente después de que el proceso de deshidratación finalice.
9. Guarde los alimentos deshidratados en un lugar adecuado.
   CONSEJO: Para obtener mejores resultados, almacene los alimentos en un recipiente hermético adecuado.

LISTA DE PIEZAS

1 Estructura principal
9 Bandejas de rejilla de plástico sin BPA
1 Bandeja cerrada de plástico sin BPA
(divisor de compartimentos)
1 Bandeja recogemigas sin BPA
1 Cable de corriente extraíble
1 Manual de instrucciones



Estructura principal

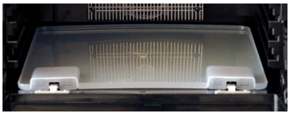
Bandeja de rejilla



Bandeja cerrada



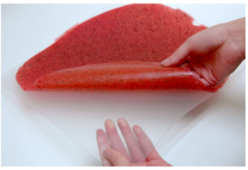
Cable de alimentación



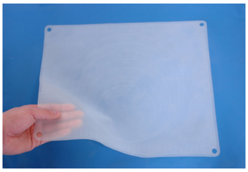
Bandeja recogemigas

Nota: Cada unidad se empaqueta con esponjas de sujeción para la bandeja. Asegúrese de quitar las esponjas de sujeción para la bandeja antes de usar el Sedona. Las esponjas de sujeción para la bandeja se diseñaron para mantener las bandejas en su sitio durante el transporte. No están destinadas al uso con el funcionamiento normal de Sedona.

Piezas opcionales



Láminas de secado de PP (polipropileno) Sedona



Láminas de secado de silicona Sedona



Láminas de secado de PTFE antiadherentes Sedona (politetrafluoroetileno)

PUESTA EN MARCHA



1. **El interruptor de ENCENDIDO** enciende y apaga el Tribest Sedona Combo.

2. **El botón °F/°C** le permitirá seleccionar el modo de la pantalla de temperatura (Fahrenheit o Celsius).
   NOTA: El ajuste por defecto del Sedona Combo es Celsius (°C). Una vez ajuste la máquina en Celsius o Fahrenheit, el Sedona Combo recordará sus preferencias incluso tras apagarlo.

3. **La pantalla TEMP** se usa para dos funciones diferentes:
   - Ajustar la temperatura deseada - Durante la puesta en marcha, se usa esta pantalla para ajustar la temperatura deseada de la cámara de secado.

   NOTA: La temperatura de la cámara de secado se regula por medio de un sensor térmico. La temperatura real de la cámara de secado puede verse afectada por cambios en la temperatura y humedad del aire, lo que puede dar lugar a ligeras variaciones de temperatura.
   - Visor de temperatura - Muestra la temperatura seleccionada.
     -Los 2 iconos a la izquierda de la pantalla TEMP indican cuál de los dos mecanismos está activo en cualquier momento.
     -Cuando se enciende el icono superior izquierdo, el mecanismo de calentamiento superior está activo.
     -Cuando se enciende el icono inferior izquierdo, el mecanismo de calentamiento inferior está activo.
     -Cuando se encienden los dos iconos alternativamente, ambos mecanismos están activos.
     -Aunque la temperatura mostrada en la pantalla TEMP es la temperatura deseada ajustada, la temperatura real dentro de la cámara de secado puede variar hasta ±5 °C (9 °F)

4. **La pantalla TEMPORIZADOR** muestra el número total de horas ajustadas para cada temperatura deseada. Este temporizador cuenta hacia atrás automáticamente, mostrando así el tiempo restante para completar la deshidratación.

5. **El botón AJUSTAR** tiene dos funciones:
   - Le permite ajustar la temperatura y el tiempo.
     -Al ajustar la temperatura inicial, pulse el botón AJUSTAR una vez y los 3 dígitos de la pantalla TEMP parpadearán.
     -Al pulsar el botón AJUSTAR una vez más, la pantalla de 2 dígitos del TEMPORIZADOR parpadeará.

     1) Pulse el botón AJUSTAR una vez - Mientras la pantalla TEMP parpadea, ajuste la temperatura deseada usando los botones 10 o 1 para seleccionarla.
     2) Cuando la pantalla TEMP muestre la temperatura deseada, pulse el botón AJUSTAR para finalizar el ajuste de la temperatura. La temperatura deseada ya está ajustada, y la pantalla TEMPORIZADOR parpadeará.
     3) Cuando la pantalla TEMPORIZADOR parpadee, ajuste las horas deseadas usando los botones 10 o 1 para seleccionar el tiempo deseado. Una vez haya ajustado el temporizador pulse el botón AJUSTAR para confirmar.

NOTA:
- Para un ajuste más rápido y preciso de la temperatura y el tiempo, el Sedona Combo tiene 2 botones independientes para el 10 y el 1. Los botones bajo el 10 representan incrementos de diez, mientras que los botones bajo el 1 representan incrementos de uno.
- Puede ajustar el tiempo de deshidratación a hasta 99 horas.
- El Sedona Combo incluye una función de funcionamiento continuo que le permite deshidratar continuamente durante más de 99 horas. Para activar esta función, mantenga pulsado el botón de subir 10 hasta que se muestre CO.
- La función CO deshidratará durante un máximo de 150 horas.
- El ajuste por defecto del modo rápido: 68 °C (155 °F) durante 1 hora.
- El ajuste por defecto del modo crudo: 47 °C (117 °F) durante 10 horas.
- El Sedona Combo guardará sus ajustes para el próximo uso incluso si apaga el deshidratador.

6. **Los botones ARRIBA/ABAJO (10,1**) sirven para ajustar la temperatura o las horas del temporizador; una pulsación corta cambiará el número en 10 o 1; si pulsa el botón durante más de un segundo, el número cambiará continuamente.

7. **El botón BANDEJA** selecciona los compartimentos que se activarán y se indican con luces a la derecha del botón BANDEJA.
   - Cuando la luz superior se ilumina en VERDE, se activa el compartimento superior.
   - Cuando la luz inferior se ilumina en VERDE, se activa el compartimento inferior.
   - Cuando se iluminan ambas luces de bandeja, se activan tanto el compartimento superior como el inferior. Puede seleccionar deshidratar hasta 9 bandejas de alimentos si selecciona ambos compartimentos, o hasta 4 bandejas de alimentos en la mitad superior o inferior del aparato para ahorrar energía al deshidratar cantidades de comida más pequeñas.

   1) Introduzca la bandeja cerrada en la ranura central (justo encima de los indicadores blancos situados en los laterales izquierdo y derecho, donde se meten y sacan las bandejas) para dividir el Sedona Combo en dos cámaras de deshidratación de 4 bandejas.
   2) Pulse el botón BANDEJA para seleccionar cuál de los ventiladores y resistencias se activará.
   3) Cargue las bandejas en la mitad seleccionada del Sedona en la que está activo el mecanismo de ventilador con calefacción.

   NOTA:
   - El ajuste por defecto del Sedona Combo es el funcionamiento completo (mitad superior + mitad inferior).
   - Dado que el Sedona Combo está equipado con dos mecanismos de ventiladores con calefacción independientes, cuando se divide se puede usar el Sedona Combo para deshidratar comida en la mitad superior o inferior de la unidad de manera independiente.
   - El Sedona Combo no recordará los ajustes de bandeja y volverá al funcionamiento completo cuando lo apague.
   - Le recomendamos usar la mitad superior al secar hasta 4 bandejas.

8. **El botón MODO** le permitirá seleccionar uno de los tres ajustes. Las luces situadas a la derecha del botón MODO indican el modo que se activa.
   - Cuando se enciende la luz ROJA superior, solo se activa el modo RÁPIDO.
   - Cuando se enciende la luz VERDE inferior, solo se activa el modo CRUDO.
   - Cuando se encienden tanto la luz ROJA como la VERDE, se activa el modo temporizador de temperatura secuencial de dos fases (se activan tanto el modo RÁPIDO como el CRUDO).

   Los tres ajustes:
   1) Modo RÁPIDO: Se mantendrán los niveles de temperatura interna medios a la temperatura indicada. Dado que el elemento calefactor se enciende y se apaga, la temperatura interna

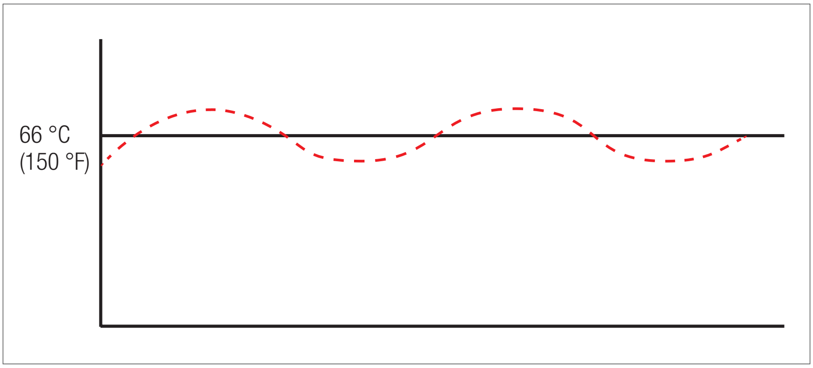
subirá y bajará. La temperatura indicada es la temperatura media que mantiene el Sedona Combo. (Ver tabla en la página 72).

2) Modo CRUDO: La temperatura interna no superará la temperatura indicada. La temperatura indicada no es la temperatura media, sino que es la temperatura máxima que alcanzará la máquina. Esto es útil para conservar ciertos nutrientes vitales que pueden degradarse a altas temperaturas. (Ver tabla en la página 72).

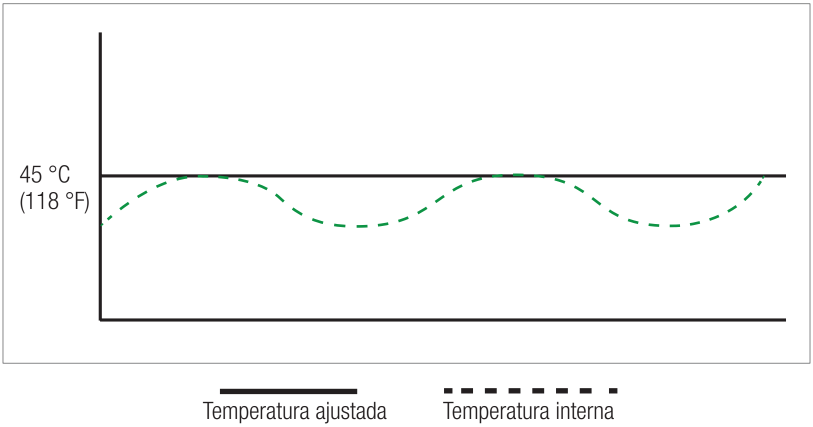
3) Modo COMBO: Usa el temporizador de temperatura secuencial de dos fases para establecer los ajustes de temperatura y tiempo. Comienza a una temperatura más alta durante un tiempo establecido (modo RÁPIDO) y posteriormente baja automáticamente a una temperatura más baja durante un tiempo establecido.
   - Modo RÁPIDO: Se ajusta la temperatura inicial a una temperatura más alta para propiciar un inicio de la deshidratación más rápido, y con ello un menor deterioro y fermentación de los alimentos.
   - Modo CRUDO: El segundo ajuste de temperatura se establece a menor temperatura durante un tiempo mayor.

9. **El botón de INICIO/PAUSA** sirve para reiniciar o pausar el funcionamiento.
   NOTA:
   - Si abre la puerta mientras el Tribest Sedona Combo está en funcionamiento, se corta el suministro de corriente tanto al ventilador como al serpentín calefactor. El Tribest Sedona Combo volverá a funcionar automáticamente al cerrar la puerta.
   - Escuchará un pitido al pulsar los botones, al abrir la puerta y al finalizar el tiempo establecido.
   - Para cambiar la temperatura y/o las horas de funcionamiento mientras el Sedona Combo está en marcha, pulse el botón de INICIO/PAUSA, luego pulse el botón AJUSTAR y cambie la temperatura y/o el tiempo. Después, pulse el botón INICIO/PAUSA para reactivar el Sedona Combo.

MODO RÁPIDO



MODO CRUDO



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Por su seguridad y para proteger su Tribest Sedona Combo, siga las siguientes instrucciones:

1. Mantenga siempre el Tribest Sedona Combo sobre una superficie nivelada.
   - Mantenga el Tribest Sedona Combo a una distancia mínima de 10 cm de paredes, otros electrodomésticos o mobiliario.
2. Abra la puerta para introducir las bandejas en el Tribest Sedona Combo. Sujete la bandeja en posición horizontal y empújela en las ranuras adecuadas.
   - Coloque la comida de forma uniforme y ordenada en cada bandeja y tan junta como sea posible (recuerde que la deshidratación elimina el agua y/o encoge la comida). Para obtener mejores resultados, corte la comida en partes de igual tamaño y grosor.
   - Se recomienda usar bandejas separadas para cada tipo de comida.
   - Puede deshidratar hasta 9 bandejas a la vez.
   - Con 4 o 5 bandejas de recetas deshidratadas, use el compartimento superior para obtener mejores resultados. Los divisores de plástico blanco en el lateral del Sedona Combo ayudan como elemento visual simple para separar los compartimentos superior e inferior.
   - Compruebe si las bandejas están cargadas correctamente.
3. Enchúfelo a una toma de corriente que tenga capacidad de 10 A.
4. ENCIENDA el interruptor principal.
5. Hay tres ajustes para elegir en el Sedona Combo:

• Uso exclusivo del modo TEMPORIZADOR DE TEMPERATURA SECUENCIAL EN DOS FASES (TST)

El modo temporizador de temperatura secuencial en dos fases (TST) es un modo combinado de dos fases que permite aplicar los modos RÁPIDO y CRUDO secuencialmente. Este es el modo por defecto del Sedona Combo cuando se enciende.

1) Encienda el Sedona Combo, se encenderán las luces ROJA y VERDE situadas a la derecha del botón MODO (ROJO = modo RÁPIDO, VERDE = modo CRUDO.
2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
3) Pulse el botón AJUSTAR para ajustar el modo RÁPIDO a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
4) Pulse AJUSTAR otra vez para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo RÁPIDO.
5) Pulse AJUSTAR otra vez para ajustar la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo CRUDO.
6) Pulse AJUSTAR otra vez para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo CRUDO.
7) Pulse AJUSTAR para finalizar los ajustes.
8) Pulse el botón BANDEJA para seleccionar el compartimento de secado superior, inferior o ambos.
9) Pulse el botón INICIO/PAUSA para comenzar el funcionamiento.

NOTA: Durante el funcionamiento en modo TST, la luz roja superior parpadea al principio mientras el Sedona Combo funciona a temperatura mayor durante el tiempo establecido; y posteriormente parpadea la luz verde inferior, cuando la temperatura baja automáticamente al segundo ajuste durante el tiempo de deshidratación restante.

• Uso exclusivo del modo RÁPIDO

Este ajuste mantiene una temperatura media alta (ej. 68 °C/155 °F) para una deshidratación más rápida. La temperatura dentro de la cámara de deshidratación puede variar por encima y por debajo de la temperatura ajustada ya que los elementos calefactores se encienden y se apagan.

1) Ajuste el Sedona Combo en modo RÁPIDO pulsando el botón MODO una vez para cambiar el modo por defecto (TST) a modo RÁPIDO. (Se enciende una luz ROJA en la zona superior derecha del botón MODO que indica que el Sedona Combo está ajustado en modo RÁPIDO).
2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
3) Pulse el botón AJUSTAR para ajustar el modo RÁPIDO a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
4) Pulse el botón AJUSTAR una vez más para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
5) Pulse el botón AJUSTAR otra vez para finalizar los ajustes.
6) Pulse el botón BANDEJA para seleccionar la cámara de secado superior, inferior o ambas.
7) Pulse el botón INICIO/PAUSA para comenzar el funcionamiento.

• Uso exclusivo del modo CRUDO

Este ajuste evita que la temperatura de la cámara de deshidratación supere la temperatura seleccionada. La temperatura en la cámara de deshidratación nunca supera la temperatura ajustada mientras los elementos calefactores se encienden y apagan, lo que evita el sobrecalentamiento de la comida.

1) Ajuste el Sedona Combo en modo CRUDO pulsando el botón MODO dos veces. (Una luz verde en la zona inferior derecha del botón MODO indicará que la unidad está ajustada en modo CRUDO.)
2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
3) Pulse el botón AJUSTAR para ajustar el modo CRUDO (la luz VERDE estará parpadeando) a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
4) Pulse el botón AJUSTAR para ajustar el modo CRUDO al tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
5) Pulse el botón AJUSTAR para finalizar los ajustes.
6) Pulse el botón BANDEJA para seleccionar el compartimento de secado superior, inferior o ambos.
7) Pulse el botón INICIO/PAUSA para comenzar el funcionamiento.

6. Tribest Sedona Combo cambiará automáticamente al modo reposo una vez que el tiempo de secado finalice. Además, sonará un pitido cuando el tiempo de secado finalice.
7. APAGUE la máquina usando el interruptor principal cuando la deshidratación haya finalizado.

   NOTA:
   - El Tribest Sedona Combo está diseñado para distribuir equitativamente el aire caliente desde la parte trasera a la delantera de la unidad. Según el clima y la temperatura del aire que fluye dentro de la unidad desde la parte trasera, puede haber una ligera diferencia de temperatura entre las bandejas dentro de la cámara de secado.
   - Dado que el calor sube de forma natural, es normal que las bandejas superiores estén expuestas a mayor calor que las bandejas del centro o abajo. Para obtener mejores resulta dos, rote las bandejas periódicamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie las bandejas y las láminas de secado con un detergente suave y agua caliente después de cada uso.
   PRECAUCIÓN: Las bandejas NO son aptas para el lavavajillas.
2. Para limpiar la estructura principal, primero desenchufe la máquina y luego límpiela con un paño húmedo. No enjuague el Sedona con agua ni sumerja la máquina en agua.
3. Para una limpieza más fácil de la bandeja o la pantalla, cúbralas con papel húmedo o póngalas en remojo un corto período de tiempo.
4. Asegúrese de que las bandejas y las láminas de las bandejas están completamente secas antes de volver a introducirlas en la máquina. Mantenga la máquina y sus piezas en lugar seguro fuera del alcance de los niños.

ACERCA DE LA TECNOLOGÍA DE DOBLE VENTILADOR

Los deshidratadores de la gama Sedona son los primeros en ofrecer un total de 600 vatios usando dos juegos independientes de ventiladores de 300 vatios, dos serpentines calefactores y dos termostatos digitales agrupados para formar dos juegos de ventilador y calefactor que se pueden ajustar para funcionar de manera independiente o simultánea, y así ofrecerle la opción de deshidratar hasta nueve bandejas de sus recetas deshidratadas favoritas de una vez. Dado que el Sedona Combo se puede ajustar para que utilice solo un ventilador y un juego calefactor con termómetro (un ventilador con serpentín calefactor y termómetro digital), gasta menos energía al deshidratar pequeñas cantidades de su receta favorita, reduce el ruido durante el funcionamiento y el aire caliente se gestiona de una manera más precisa y se distribuye más uniformemente por el Sedona Combo.

El termostato digital en cada ventilador con serpentín calefactor controla la temperatura actual de cada ventilador independiente en su propio compartimento. Estos termostatos digitales están diseñados para mejorar la eficacia y la calidad general del aire distribuido durante el proceso de deshidratación.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa probable	Remedio
La máquina no enciende.	• El enchufe está mal colocado en la toma de corriente. • El enchufe está mal colocado en la toma de corriente.	• Enchúfela de nuevo. • Ponga el interruptor en la posición de encendido.
Las luces de la pantalla no se encienden.	• La máquina no está encendida.	• Ponga el interruptor en la posición de encendido.
El ventilador funciona pero no desprende calor.	• El sistema de calefacción está averiado	• APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
El calentador funciona pero el ventilador no.	• El ventilador está averiado. • Un material extraño está adherido al ventilador.	• APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano. • Elimine el material extraño.
No deshidrata.	• Demasiada comida en la bandeja. • La comida está superpuesta en la bandeja. • El ventilador gira muy lento.	• Reduzca la cantidad de comida. • Distribuya la comida uniformemente en una sola capa. • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
Hay gotas de agua en la puerta.	• Demasiada comida en la bandeja. • La comida contiene demasiada agua.	• Reduzca la cantidad de comida. • Reduzca la cantidad de comida e incremente el tiempo de deshidratación.
Sobrecalentamiento o bajo calentamiento.	• El sistema de control de temperatura no funciona correctamente.	• APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
Los alimentos no están deshidratados por igual.	• El grosor de los alimentos no es uniforme. • Demasiada comida en la bandeja.	• Corte la comida con igual grosor y tamaño. • Reduzca la cantidad de comida en la bandeja. • Elija la bandeja correcta.
El ventilador hace un sonido extraño.	• El ventilador está averiado.	• APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.

CONSEJOS PARA LA DESHIDRATACIÓN

Al deshidratar frutas, verduras, nueces o especias tenga en cuenta estos consejos:

- Es mejor usar frutas y verduras de temporada, de cultivo orgánico y local (para obtener mejor sabor, mantener los precios bajos y alta disponibilidad).
- Use frutas y verduras con la dureza apropiada, sin partes blandas que decoloran durante la deshidratación.
- Elimine las partes no deseadas: pedúnculos, corazones, semillas, cortezas que no se quieran o la piel exterior si se prefiere.
- Haga las rodajas del mismo tamaño: esto ayudará a que el tiempo de deshidratación también sea el mismo.
- Al especiar (ej. sabores a barbacoa o salados) cubra los alimentos con algo húmedo, pegajoso o aceitoso para ayudar a las especias o condimentos a que se adhieran mejor a los alimentos y patatas. Aceite de oliva, miso, marinados líquidos o edulcorantes como miel o yuca funcionan bien.
- Almacene en recipientes de cristal para conservar la fruta seca durante más tiempo.
- Para rehidratar en caso de sobresecar, ponga una servilleta de papel húmeda, añada una hoja de lechuga en el recipiente, o humedezca ligeramente los alimentos con agua para volver a hidratar los hasta conseguir la textura deseada.

FRUTAS:

- Las patatas de fruta son sabrosas y un buen modo de guardar algunas más para el camping, senderismo o uso posterior.
- Utilice frutas crujientes o no sobremaduradas para obtener mejores resultados.
- La mayoría de las frutas pierde su dulzor al deshidratarse - especialmente el plátano, por lo que poner una especia (ej. canela, vainilla o nuez moscada) o edulcorante (ej. yuca, estevia o sirope de arce) sobre cada “patata” puede endulzar el alimento final.
- Asegúrese de sacar los corazones, semillas y otras partes no comestibles (pieles, etc.)
- Al usar piezas más grandes (ej. una manzana pequeña, frutas deshuesadas o plátanos) trocéelos al mismo tamaño para que mantengan el mismo tiempo de secado.

GRANOS:

- Mejor poner en remojo / germinar los granos antes de deshidratarlos; dos o tres días es suficiente.
- Se pueden germinar los granos y volverlos a secar para hacer harina germinada.
- Se pueden hacer crackers y panes con sabor o dulces combinando los granos con especias, hierbas, verduras, frutas secas o incluso la pulpa de los zumos. Lo mejor de hacer estas comidas es que puede improvisar. No es lo mismo que la repostería, donde las medidas exactas son necesarias para tener éxito.
- Las recetas con grano se hacen mejor en modo COMBO.

NUECES:

- Ponga las nueces en remojo inicialmente en suficiente agua para cubrirlas por completo, luego añada un poco de peróxido de hidrógeno en el agua y enjuague bien después de 5 minutos (esto le deshará del moho).
- Las nueces más blandas (ej. anacardos o pacanas) raramente necesitan ponerse en remojo. Solo necesitarán el remojo o enjuague inicial (con peróxido de hidrógeno, tal y como se menciona anteriormente) para quitar el moho no deseado.
- Las nueces más duras (ej. almendras, nueces de Brasil) necesitan más tiempo en remojo (entre 6 y 12 horas) después del remojo o enjuague inicial.

- Secar las nueces remojadas las mantiene frescas más tiempo, sin las encimas que cubren las nueces (por eso que hay que enjuagarlas) que impiden o bloquean la digestión. Pueden tardar hasta 48 horas en deshidratase por completo, según el tamaño de la nuez, el tiempo (tarda más con mayor humedad) y el tiempo que haya estado en remojo.
- Una vez que la nuez ha sido remojada y secada, puede hacerse harina y usarse en otras recetas.

SEMILLAS:
- Ponga en remojo las semillas para eliminar la capa que evita que germinen automáticamente y se conviertan en una planta. Si lo desea puede germinar algunas semillas (ej. semillas de girasol).
- Si desea hacer harina, remoje y seque las semillas, de manera que pueda molerlas.
- Las semillas remojadas combinan bien con todas las comidas (verduras, frutas, nueces o granos) en muchas recetas deshidratadas; actúan como espesante a la vez que añaden sus sabores característicos.
- Combinados para hacer cereales o granolas.
- El modo CRUDO es el adecuado para aperitivos de solo semillas.
- Use el modo COMBO para crackers, cereales o panes.

ESPECIAS:
- Al usar hierbas frescas, elimine los tallos y raíces o cualquier parte no comestible.
- Encuentre, cree sus propias combinaciones o eche un vistazo a sus tarros de especias favoritos y úselos como guía.
- Las especias se hacen mejor en el modo CRUDO.

VERDURAS:
- Las verduras secas (zanahorias, maíz, calabacines, champiñones, etc.) pueden ser magníficos alimentos para usar en las sopas más adelante, cuando ese alimento ya no está en temporada o para llevarlo al ir de camping o senderismo.
- Córtelas en tamaño y forma uniformes para deshidratarlas.
- Quíteles la piel, semillas y otras partes no deseadas antes de deshidratarlas.
- Algunas verduras (ej. cebollas) se vuelven más picantes o fuertes al deshidratarse, otras se vuelven más dulces. Pruebe diferentes alimentos para comprobar qué le ocurre a la comida que le gusta.
- Las “patatas” de verdura se hacen mejor en el modo CRUDO.

Sea su propio “alquimista culinario” e invente sus propias recetas favoritas. Déjese inspirar por algunas recetas y luego cree las suyas.

TABLA DE TIEMPOS DE DESHIDRATACIÓN

Temperatura de secado recomendada para CRUDO: 45 °C (118 °F)

Verduras				
Espárragos	5-6 horas		Cebollas	4-8 horas
Judías, judías verdes o habichuelas	8-12 horas		Pimientos/ Pimientos picantes	4-8 horas
Remolacha	8-12 horas		Guisantes	4-8 horas
Brócoli	10-14 horas		Chirivías	7-11 horas
Col	7-11 horas		Palomitas	4-8 horas
Zanahorias	6-10 horas		Patatas	6-14 horas
Apio	3-10 horas		Calabaza	7-11 horas
Maíz	6-10 horas		Calabacín	10-14 horas
Pepino	4-8 horas		Tomates	5-9 horas
Berenjena	4-8 horas		Nabos	8-12 horas
Verdes	3-7 horas		Calabacín de piel dura	7-11 horas
Champiñones	3-7 horas		Ñame	7-11 horas
Quingombó	4-8 horas		Calabacín	7-11 horas

Frutas				
Manzana	7-15 horas		Nectarinas	8-16 horas
Albaricoques	20-28 horas		Melocotones	8-16 horas
Plátanos	6-10 horas		Peras	8-16 horas
Bayas	10-15 horas		Caquis	11-19 horas
Cerezas	13-21 horas		Piña	10-18 horas
Arándanos	10-12 horas		Ciruelas pasas	22-30 horas
Higos	22-30 horas		Ruibarbo	6-10 horas
Uvas	22-30 horas		Fresas	7-15 horas
Kiwi	7-15 horas		Sandía	8-10 horas

Otro	
Pieles y rollos de fruta	4-6 horas
Cecina	4-6 horas
Cecina de pescado	12-14 horas
Hierbas y especias	2-4 horas
Nueces	10-14 horas
Crocanti	1 hora

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Artículo	Deshidratador de alimentos crudiveganos Sedona Combo
Descripción del artículo	Deshidratador de alimentos de 9 bandejas Máximo de 600 W Fabricado en Corea
SKU	SD-P9150
Tamaño de la unidad	17 x 19,7 x 14.6 in (largo x ancho x alto) 433 x 500 x 370 mm (largo x ancho x alto)
Peso neto	23,4 lb (10,6 kg)
Tamaño de la bandeja	15,25 x 13 x 1 in (largo x ancho x alto)
Superficie de la bandeja	14 x 11,5 x 9 = 1449 sq in (largo x ancho)
Peso del paquete	32 lb (14,5 kg)
Tamaño del paquete	20,1 x 23,3 x 16,2 in (largo x ancho x alto) 510 x 590 x 410 mm (largo x ancho x alto)
Embalaje	Una unidad en caja de cartón
Potencia nominal	AC 120 V, 60 Hz, 600 W para EE. UU. y Canadá AC 230 V, 50 Hz, 600 W para países europeos y asiáticos
Incluye	9 Bandejas de rejilla de plástico sin BPA 1 Bandeja cerrada de plástico sin BPA (divisor de compartimentos) 1 Bandeja recogemigas 1 Cable de corriente extraíble 1 Manual de instrucciones
Garantía	5 años

TRIBEST®
making healthy living easy

Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com